

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 4 novembre au 10 novembre		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
mar 5 novembre	Betteraves bio sauce vinaigrette															
	Pavé de merlu sauce bourride	X			X						X					
	Riz bio pilaf															
	Yaourt nature BIO et sucre	X														
	Vinaigrette maison					X							X			
jeu 7 novembre	Carottes râpées					X										
	Escalope de blé panée		X	X												
	Haricots beurre persillés															
	Petit moulé nature	X														
	Moelleux pomme cannelle maison	X	X	X												
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X			
	Barquette															

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 11 novembre au 17 novembre		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
mar 12 novembre	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X											
	Pommes campagnardes															
	Brie	X														
	Barquette															
jeu 14 novembre	Salade de Haricots verts															
	Lasagnes au saumon	X	X	X	X											
	Fromage fondu Président	X														
	Vinaigrette terroir						X						X			

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 18 novembre au 24 novembre		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
lun 18 novembre	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X			
	Filet de hoki pané	X	X		X											
	Haricots verts bio persillés															
	Yaourt nature BIO et sucre	X														
jeu 21 novembre	Carottes râpées					X										
	Galette Tex Mex		X													
	Lentilles au jus										X					
	Tomme blanche	X														
	Flan nappe caramel	X														
	Vinaigrette aux agrumes					X							X			

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 25 novembre au 1 décembre		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR									
mar 26 novembre	Salade de pois chiche bio														
	Omelette nature			X											
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Clémentine bio														