

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 3 mars au 9 mars		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
lun 3 mars	Salade verte & maïs BIO															
	Boulettes azukis		X													
	Printanière de légumes Bio															
	Vache qui rit Bio	X														
	Crème dessert à la vanille bio	X														
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X			
jeu 6 mars	Carottes râpées					X										
	Omelette			X												
	Haricots beurrés persillés															
	Gâteau sablé chocolat blanc	X	X	X						X						
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					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 10 mars au 16 mars		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
mar 11 mars	Salade de riz bio à la parisienne					X							X			
	Calamar à la romaine		X						X							
	Chou-fleur bio ciboulette															
jeu 13 mars	Salade de mâche et betteraves															
	Colin sauce brésilienne	X			X											
	Pommes campagnardes															
	Petit Louis	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					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 17 mars au 23 mars		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
lun 17 mars	Salade coleslaw			X									X			
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Blé pilaf		X													
	Tomme blanche	X														
	Crème dessert chocolat	X														
mar 18 mars	Omelette			X												
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X										
	Gouda	X														
	Cake aux spéculoos	X	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 24 mars au 30 mars		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR									
mar 25 mars	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Escalope de blé panée		X	X											
	Haricots verts bio persillés														
jeu 27 mars	Salade Verte & Croutons	X	X												
	Pavé de poisson mariné à la provençale		X		X										
	Riz pilaf														
	Pavé demi sel	X													
	Vinaigrette maison					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 31 mars au 6 avril		S/Viande				COMMUNE ALPES AZUR										
jeu 3 avril	Oeufs au nid sur salade			X												
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Polenta	X														
	Saint Paulin	X														
	Tarte au chocolat	X	X	X						X						
	Sauce vinaigrette raspberry					X										
	Oeuf Pop Corn	X								X						