

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 21 avril au 27 avril		COMMUNE ALPES AZUR													
mar 22 avril	Sauté de bœuf FR marengo														
	Flageolets à l'ail														
	Mimolette	X													
jeu 24 avril	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Pâtes farcies au texmex ail échalote.	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
	Emmental râpé	X													
ven 25 avril	Fish and chips au colin	X	X		X										
	Purée de chou-fleur et pommes de terre	X				X									
	Fromage blanc nature 50 gr et sucre	X													
	Cake à la mangue	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 28 avril au 4 mai		COMMUNE ALPES AZUR													
lun 28 avril	Quenelles nature sauce italienne		X	X		X					X				
	Carottes persillées														
	Fromage frais sel de Gérande	X													
	Bruschetta	X	X												
mar 29 avril	Salade verte & maïs BIO														
	Axoa de boeuf Bio														
	Coquillettes bio		X												
	Compote de pomme-fraise bio														
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
ven 2 mai	Pané mozzarella	X	X	X											
	Printanière de légumes														
	Yaourt aromatisé	X													
	Cake haripêche		X	X			X								
	Barquette														