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 2 novembre au 8 novembre						LES LILAS									
lun 2 novembre	Trio de crudité					X					X		X		
	Radis rondelles														
	Curry de pois chiche et riz BIO					X							X		
	Pont l'Evêque	X													
	Saint Nectaire	X													
	Compote de pomme-abricot bio														
	Compote de pomme-fraise bio														
mar 3 novembre	Bouillon de légumes et pâtes vermicelles		X												
	Pavé de merlu sauce ratatouille	X			X						X				
	Poêlée de légumes colorée														
	Fromage frais aux fruits 50Grs	X													
	Fromage blanc nature 50gr	X													
	Crêpe nature sucrée BIO	X	X	X											
	Dosette sucre poudre équitable														
mer 4 novembre	Laitue Iceberg et maïs														
	Blé BIO et égrené végétal BIO sauce marocaine		X			X									
	Coulommiers	X													
	Pommes Golden bio														
jeu 5 novembre	Salade daïkon vinaigrette japon														
	Chou rouge râpé														
	Rôti de boeuf BIO et sauce bobotie					X							X		
	Emincé de pois		X	X											
	Frites NE PAS RECONGELER														
	Yaourt Fraise Bio Quart de lait	X													
	Cake au citron maison	X	X	X											
	Barquette 1/2 BIO														
ven 6 novembre	Salade Coleslaw Bio			X									X		
	Céleri BIO rémoulade			X		X					X		X		
	Semoule façon couscous BIO		X								X				
	Brie	X													
	Tomme Fleurie	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Flan nappé caramel	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 9 novembre au 15 novembre						LES LILAS									
lun 9 novembre	Carottes râpées bio assaisonée maison					X							X		
	Endives vinaigrette														
	Poulet LR rôti au curry	X											X		
	Palet coco curry		X												
	Purée de pommes de terre bio et brocolis bio	X													
	Tomme des Pyrénées IGP	X													
	Coupelle Compote pommes bio														
	Compote pomme-banane bio														
mar 10 novembre	Salade choubidou					X							X		
	Omelette bio	X		X											
	Haricots verts														
	Riz bio créole														
	Gouda bio	X													
	Edam Bio	X													
	Tarte normande fraîche	X	X	X											X
jeu 12 novembre	Potage de légumes bio sans sel														
	Filet de colin meunière		X		X										
	Printanière de légumes														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Morceaux gourmands d'ananas frais bio														
	Orange BIO														
ven 13 novembre	Salade colorée														
	Gnocchetti BIO lentilles tomate		X												
	Saint Paulin	X													
	Mimolette	X													
	Poire allongée BIO														
	Pommes bicolore bio														

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 16 novembre au 22 novembre						LES LILAS									
lun 16 novembre	Salade coleslaw			X		X							X		
	Céleri rémoulade	X	X	X	X	X		X	X		X		X		
	Raviolis aux légumes		X								X				
	Saint Nectaire	X													
	Cantal	X													
	Crème dessert chocolat	X													
	Crème dessert vanille	X													
mar 17 novembre	Potage à la courgette bio sans sel ajouté	X													
	Gratin campagnard végétarien	X													
	Yaourt nature ferme BIO local	X													
	Pommes Rouges locales														
	Pommes bicolores locales														
mer 18 novembre	Taboulé BIO Maison		X												
	Riz et achard de légumes					X							X		
	Comté	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
jeu 19 novembre	Carotte baton fromage blanc ciboulette	X													
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Purée de pommes de terre et céleri	X									X				
	Banane BIO														
	Topping chocolat														
	Amandes effilées						X								
ven 20 novembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Sauté de veau FR aux olives														
	Galette de pois chiche		X												
	Petits pois et carottes au jus														
	Tomme Fleurie	X													
	Camembert	X													
	Orange BIO														
	Pommes bicolore bio														

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 23 novembre au 29 novembre						LES LILAS									
lun 23 novembre	Chou rouge râpé														
	Carottes râpées bio assaisonée maison					X							X		
	Saucisse de Montbéliard														
	Pané de blé fromage épinards	X	X												
	Bouquets de brocolis														
	Pommes cubes vapeur à l'ail														
	Yaourt nature BIO LOCAL	X													
	Clémentine bio														
	Pommes bicolore bio														
mar 24 novembre	Oeufs durs bio			X											
	Tarte de saison	X	X	X											
	Salade verte bio														
	Mimolette	X													
	Tomme noire	X													
	Liégeois au chocolat	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Mayonnaise			X		X							X		
mer 25 novembre	Bouillon de légumes et pâtes vermicelles		X												
	Sauté de boeuf FR au pain d'épice	X	X												
	Emincé de pois		X	X											
	Purée de carottes et de patates douces	X													
	Brie	X													
	Ananas frais														
	Pommes Rouges locales														
	Pomelos														
	Jus d'orange														
jeu 26 novembre	Salade écolière			X		X							X		
	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Riz BIO africaine BIO	X													
	Emmental	X													
	Edam	X													
	Orange BIO														
	Morceaux gourmands d'ananas frais bio														
	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
ven 27 novembre	Salade colorée														
	Salade de mâche et maïs														
	Filet de lieu noir sauce citron	X			X										
	Légumes aïoli														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Financier aux amandes	X	X	X			X								
	Vinaigrette traditionnelle à la cboulette					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 30 novembre au 6 décembre															
								LES LILAS							
lun 30 novembre	Potage Crecy bio														
	Colin meunière	X	X	X	X										
	Potiron et pomme de terre en béchamel	X													
	Yaourt framboise Bio Local I-Grec	X													
	Fruit BIO														
	Fruit bio														
mar 1 décembre	Salade chêne Bio Local														
	Riz à l'andalouse BIO														
	Comté	X													
	Cantal	X													
	Compote pomme fraise														
	Compote pomme abricot														
mer 2 décembre	Trio crudité										X				
	Tortelloni Provençale Bio à la tomate basilic	X	X	X											
	Camembert bio	X													
	Fruit de saison 1														
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 3 décembre	Carottes râpées bio assaisonée maison					X							X		
	Endives vinaigrette														
	Rôti de boeuf bio au jus										X				
	Stick végétarien		X	X							X				
	Röstis de légumes NE PAS RECONGELER														
	Petit moulé nature	X													
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Cake au miel maison	X	X	X											
	Vinaigrette maison					X							X		
ven 4 décembre	Chou rouge râpé sauce à l'échalote	X		X		X							X		
	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Omelette bio	X		X											
	Printanière de légumes														
	Gouda	X													
	Cantal	X													
	Eclair au chocolat	X	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 7 décembre au 13 décembre						LES LILAS									
lun 7 décembre	Salade colorée														
	Salade daïkon vinaigrette japon														
	Semoule à la mexicaine BIO		X												
	Fromage blanc	X													
	Compote de pomme-abricot bio														
	Dosette sucre poudre équitable														
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 8 décembre	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Salade de Haricots verts														
	Blé aux lentilles et champigons aux curry BIO	X	X										X		
	Saint Nectaire	X													
	Pont l'Evêque	X													
	Fruit BIO														
	Fruit bio														
mer 9 décembre	Oeufs durs bio			X											
	Steak haché de cabillaud sauce rougail		X	X	X										
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Fromage frais aux fruits 50Grs	X													
	Fruit de saison 1														
	Mayonnaise			X		X							X		
jeu 10 décembre	Bouillon de légumes et pâtes vermicelles		X												
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Pané mozza	X	X	X											
	Curvi Rigati BIO		X												
	Coulommiers	X													
	Carré de l'est	X													
	Fruit BIO														
	Fruit bio														
ven 11 décembre	Salade colorée														
	Salade daïkon vinaigrette japon														
	Filet de lieu noir sauce aneth	X			X						X				
	Chou-fleur béchamel et pommes de terre	X													
	Emmental	X													
	Mimolette	X													
	Moelleux au chocolat	X	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 14 décembre au 20 décembre						LES LILAS									
lun 14 décembre	Potage Dubarry Maison	X													
	Hachis lentilles tomate	X													
	Brie	X													
	Tomme Fleurie	X													
	Fruit local														
	Fruit local														
mar 15 décembre	Salade de mâche et maïs														
	Radis et beurre	X													
	Chili égrené végétarien aux pois BIO														
	Edam Bio	X													
	Gouda bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Flan nappé caramel	X													
mer 16 décembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Bœuf sauté bio bourguignon	X		X		X									
	Galette de blé														
	Carottes bio braisées										X				
	Mélange 4 céréales Bio		X												
	Yaout Vanille Bio Quart de Lait	X													
	Fruit BIO														
jeu 17 décembre	.														
	garniture manqunate														
	Etoile PDT rosti oignon														
	Mélange de légumes festifs														
	Fromage et laitage manquant														
	Entremet chocolat festif	X	X	X			X			X					
	Chocolat de Noël	X					X			X		X			
	Clémentine de Noël														
ven 18 décembre	Carottes râpées bio assaisonée maison					X							X		
	Cubes de saumon sauce crème	X			X										
	Spirales bio		X												
	Yaourt nature ferme BIO local	X													
	Carpaccio d'ananas au sirop														
	Dosette sucre poudre équitable														

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 décembre au 27 décembre						LES LILAS									
lun 21 décembre	Salade chêne Bio Local														
	Colin poêlé et citron		X		X										
	Polenta crémeuse à la patate douce	X											X		
	Mimolette	X													
	Fruit de saison 1														
mar 22 décembre	Salade croquante	X		X		X							X		
	Curry de pois chiche et riz BIO					X							X		
	Carré de l'est	X													
	Liégeois au chocolat	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
mer 23 décembre	Potage cultivateur Bio														
	Gnocchetti BIO sauce fromagère végé	X	X			X									
	Comté	X													
	Fruit BIO														
jeu 24 décembre	Croisillon au fromage	X	X	X											
	Terrine de saint jacques	X		X	X			X	X						
	Pépites de volaille sauce noël	X	X												
	Emincé de pois		X	X											
	Purée Pomme de terre BIO carottes BIO	X													
	Yaourt au lait entier connfiture 125gr LOCAL	X													
	Cake marrons	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 décembre au 3 janvier						LES LILAS									
lun 28 décembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Semoule façon couscous BIO		X								X				
	Yaourt nature ferme BIO local	X													
	Fruit de saison 1														
	Dosette sucre poudre équitable														
mar 29 décembre	Potage aux poireaux et aux pommes de terre	X													
	Pavé de merlu sauce provençale				X										
	Riz basmati bio														
	Brie	X													
	Fruit BIO														
mer 30 décembre	Salade coleslaw			X		X							X		
	Pizza au fromage 900 gr	X	X												
	Salade chêne														
	Pavé demi sel	X													
	Compote pomme-banane														
jeu 31 décembre	Rillettes de la mer au saumon maison	X		X	X	X							X		
	Rôti de veau FR au jus										X				
	Pané de blé fromage épinards	X	X												
	Pommes noisettes														
	Haricots verts														
	Comté	X													
	Crème aux oeufs	X		X											