

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 8 novembre au 14 novembre		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 8 novembre	Salade verte bio et emmental	X													
	Chili con carne bio et riz bio														
	Camembert bio	X													
	Compote de pomme-fraise bio														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
mar 9 novembre	Salade parmentière bio à la piémontaise			X		X							X		
	Emincé de volaille BIO à la crème	X													
	Courgettes bio à l'ail														
	Edam Bio	X													
	Poire allongée BIO														
ven 12 novembre	Endives bio vinaigrette														
	Pavé de colin pommes de terre douce et épinards	X	X		X										
	Gratin de Crécy bio	X	X												
	Brie bio	X													
	Gâteau amande poire marron	X	X	X			X								
	Vinaigrette maison à l'échalote					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 15 novembre au 21 novembre		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 15 novembre	Salade de Haricots verts bio														
	Saucisse de Toulouse bio														
	Saucisse pure volaille bio														
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Poire Bio														
	Vinaigrette terroir					X							X		
mar 16 novembre	Carottes râpées bio														
	Sauté de veau bio sauce crétoise	X				X									
	Chou-Fleur Bio Persillé														
	Carré de l'est bio	X													
	Compote de pommes bio														
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
jeu 18 novembre	Accras de morue	X	X		X										
	Poulet sauté colombo	X				X				X					
	Jeunes carottes miel carotte	X													
	Pavé demi sel	X													
	Moëlleux chocolat banane	X	X	X						X					
	Barquette														
ven 19 novembre	Potage au potiron bio	X									X				
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Gratin du Sud BIO	X	X												
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Clémentine bio														
	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 22 novembre au 28 novembre		SCOLAIRE PEILLE.													
lun 22 novembre	Salade de crudités bio										X				
	Spirale 1/2 complète Bio et base hindou Bio		X								X		X		
	Tomme bio	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mar 23 novembre	Endives bio vinaigrette														
	Emincé de volaille bio forestier	X				X					X		X		
	Printanière de légumes Bio														
	Carré frais bio	X													
	Compote pomme-pêche bio														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
jeu 25 novembre	Chou-fleur bio vinaigrette														
	Boulettes de Boeuf Bio au jus	X	X			X					X		X		
	Potiron BIO en gratin	X	X												
	Saint Paulin bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
ven 26 novembre	Cake seigle pruneau graine de tournesol	X	X	X											
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Poêlée de légumes bio														
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Clémentine bio														