

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 septembre au 4 octobre		LUNEL-VIEL													
jeu 1 octobre	Salade de tomates														
	Emincé de poulet BIO basquaise					X									
	Blé bio pilaf		X												
	Coulommiers	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Pain 400 g bio		X												
ven 2 octobre	Salade écolière			X		X							X		
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Haricots beurres à l'ail et au persil														
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		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 5 octobre au 11 octobre		Maternelle				LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE										
lun 5 octobre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X			
	Haricots Rouge Bio Façon Chili et Riz Bio Créole															
	Fromage blanc sucré	X														
	Pommes Golden															
	Pain 400 g bio		X													
mar 6 octobre	Laitue Iceberg															
	Filet de hoki à l'huile d'olive et au citron				X											
	Chou-fleur bio béchamel	X	X													
	Gouda bio	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
	Pain 400 g bio		X													
jeu 8 octobre	Concombre vinaigrette															
	Bœuf sauté bio sauce bobotie	X				X										
	Purée de pommes de terre	X				X				X						
	Mimolette	X														
	Compote de pommes bio															
	Pain 400 g bio		X													
ven 9 octobre	Taboulé		X													
	Cordon bleu de volaille	X	X	X						X						
	Courgettes aux saveurs du jardin															
	Camembert bio	X														
	Fruit bio															
	Pain 400 g bio		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 12 octobre au 18 octobre		Maternelle LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE													
lun 12 octobre	Mélange carottes rapées et pommes														
	Sauté de porc vallée d'Auge	X				X									
	Sauté de dinde sauce vallée d'Auge	X				X									
	Pommes de terre au gratin	X	X												
	Edam Bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
	Pain 400 g bio		X												
mar 13 octobre	Betteraves mimosa			X											
	Macaroni au cheddar USA	X	X												
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 15 octobre	Tomates vinaigrette et olives														
	Quenelle nature sauce tomate basilic Bio		X	X											
	Haricots verts bio persillés														
	Contentin nature	X													
	Cake aux carottes maison		X	X			X								
	Pain 400 g bio		X												
ven 16 octobre	Coeur de laitue et croutons	X	X												
	Steak de colin sauce carottes spéculoos	X	X		X										
	Riz bio créole														
	Yaourt pom tatin	X					X								
	Galette au beurre bio	X	X	X											
	Gobelet en plastique														
	Pain 400 g bio		X												