

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 mars au 8 mars		LUNEL-VIEL													
lun 2 mars	Laitue Iceberg														
	Riz bio à la mexicaine														
	Fromage Frais au Sel de Guérande	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Pain 400 g bio		X												
mar 3 mars	Concombre en salade														
	Sauté de porc sauce bobotie	X				X									
	Sauté de dinde sauce bobotie	X				X									
	Blé bio pilaf		X												
	Tomme noire	X													
	Compote pomme-pêche bio														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 5 mars	Salade coleslaw BIO			X									X		
	Rôti de boeuf nappé de sauce dijonnaise	X				X							X		
	Haricots verts à l'ail & persil														
	Emmental bio	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Pain 400 g bio		X												
ven 6 mars	Roulade de volaille														
	Brandade de poisson maison	X			X	X									
	Petit suisse aux fruits 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 9 mars au 15 mars		LUNEL-VIEL													
lun 9 mars	Salade de maïs														
	Gardianne de Taureau	X		X		X									
	Macaroni bio		X												
	Fromage fondu	X		X											
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
mar 10 mars	Potage de légumes					X					X				
	Cordon bleu de volaille	X	X	X						X					
	Haricots beurres à l'ail														
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 12 mars	Laitue Iceberg et potiron râpé à la vinaigrette										X				
	Pavé de poisson mariné au citron	X	X		X										
	Riz bio pilaf														
	Camembert bio	X													
	Pêches au sirop														
	Pain 400 g bio		X												
ven 13 mars	Carottes râpées bio														
	Oeufs durs bio nature			X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Cantal	X													
	Tarte amandine aux abricots		X	X			X								
	Crouton	X	X												
	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 16 mars au 22 mars		LUNEL-VIEL													
lun 16 mars	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Rôti de veau et jus	X				X									
	Lentilles bio														
	Edam Bio	X													
	Flan nappé au caramel	X													
	Pain 400 g bio		X												
mar 17 mars	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Quenelle nature Bio sauce tomate	X	X	X		X									
	Haricots verts à l'ail														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 19 mars	Salade verte bio et mimolette	X													
	Emincé de dinde sauce carotte spéculoos	X	X												
	Carottes et navets Bio moutarde à l'ancienne	X				X							X		
	Gaufre liégeoise	X	X	X						X					
	Chantilly en bombe	X													
	Pain 400 g bio		X												
ven 20 mars	Betteraves bio en salade														
	Moules à la crème	X			X				X						
	Frites														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane bio														
	Fondue au chocolat	X	X							X					
	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 23 mars au 29 mars		LUNEL-VIEL													
lun 23 mars	salade de Haricots verts aux accents du terroir					X							X		
	Bolognaise bio														
	Spaghetti bio		X												
	Fromage Frais sucré	X													
	Ananas frais														
	Fromage râpé	X													
	Pain 400 g bio		X												
mar 24 mars	Salade verte BIO et croûtons	X	X												
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Gouda bio	X													
	Tarte aux poires	X	X	X			X								X
	Pain 400 g bio		X												
jeu 26 mars	Cake aux deux fromages	X	X	X											
	Nuggets de blé		X								X				
	Petits pois à la paysanne	X													
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Fruit bio														
	Dosette de ketchup														
	Pain 400 g bio		X												
ven 27 mars	Salade de lentilles					X					X		X		
	Escalope de dinde au jus	X				X									
	Carottes bio à la crème	X													
	Pointe de Brie	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 30 mars au 5 avril		LUNEL-VIEL													
lun 30 mars	Friand au fromage	X	X	X											
	Omelette bio	X		X											
	Haricots verts BIO à l'ail														
	Fromage blanc sucré	X													
	Orange														
	Pain 400 g bio		X												
mar 31 mars	salade provençale														
	Rôti de porc et jus	X				X									
	Rôti de dinde et jus	X				X									
	Flageolets à l'ail et persil														
	Emmental bio	X													
	Compote de pommes bio														
	Pain 400 g bio		X												