

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		Maternelle LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE													
lun 2 novembre	Salade de Betteraves														
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Carottes BIO saveur du jardin														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
mar 3 novembre	Laitue Iceberg														
	Raviolis au tofu bio sauce tomate	X	X			X				X	X				
	Fromage Frais au Sel de Guérande	X													
	Compote de pommes														
	Emmental Rapé	X													
	Pain 400 g bio		X												
jeu 5 novembre	Pâté de volaille	X	X	X											
	Rôti de veau et jus	X				X									
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
ven 6 novembre	Salade de tomates bio														
	Paëlla au poisson				X	X		X	X						
	Gouda bio	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Citron														
	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 novembre au 15 novembre		Maternelle LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE													
lun 9 novembre	Salade catalane														
	Gardianne de Taureau	X		X		X									
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme-banane bio														
	Pain 400 g bio		X												
mar 10 novembre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Filet de hoki pané	X	X	X	X	X									
	Mélange légumes et brocolis														
	Camembert bio	X													
	Fruit bio														
	Citron														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 12 novembre	Concombre vinaigrette														
	Escalope de dinde au jus	X				X									
	Lentilles bio														
	Edam Bio	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Pain 400 g bio		X												
ven 13 novembre	Salade de pois chiches					X							X		
	Omelette bio	X		X											
	Haricots verts bio à l'ail														
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange														
	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 novembre au 22 novembre		Maternelle				LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE										
lun 16 novembre	Salade coleslaw BIO			X									X			
	Chipolatas												X			
	Saucisse pure volaille	X											X			
	Petits pois à la paysanne	X														
	Flan nappé au caramel	X														
	Galette au beurre bio	X	X	X												
	Pain 400 g bio		X													
mar 17 novembre	Roulé au fromage	X	X													
	Semoule façon couscous BIO		X													
	Fromage blanc sucré	X														
	Poire (conférence)															
	Pain 400 g bio		X													
jeu 19 novembre	Cœur de laitue croquant															
	Emincé de poulet BIO sauce cajun	X														
	Nouilles aux légumes	X	X							X	X					
	Yaourt nature sucré bio	X														
	Cake au miel et à l'orange maison	X	X	X												
	Sauce salade à l'ananas						X						X			
	Pain 400 g bio		X													
ven 20 novembre	Taboulé		X													
	Filet de limande meunière	X	X		X											
	Chou-fleur enrobante moutarde coco					X							X			
	Emmental bio	X														
	Fruit bio															
	Citron															
	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 novembre au 29 novembre		Maternelle LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE													
lun 23 novembre	Salade de maïs														
	Emincé de boeuf sauce milanaise	X				X									
	Spirales bio		X												
	Petit suisse aux fruits	X													
	Fruit bio														
	Pain 400 g bio		X												
mar 24 novembre	Laitue Iceberg														
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X				X					
	Gouda bio	X													
	Compote de pomme-abricot bio														
	Pain 400 g bio		X												
jeu 26 novembre	Carottes râpées bio														
	Oeufs durs bio nature			X											
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Pointe de Brie	X													
	Straciatella citron chocolat	X		X						X					
	Crouton	X	X												
	Pain 400 g bio		X												
ven 27 novembre	Saucisson sec	X					X			X					
	Terrine nordique au saumon agrémentée de mayonnaise	X		X	X	X							X		
	Tajine de dinde	X				X									
	Semoule bio		X												
	Fromage fondu	X		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 novembre au 6 décembre		Maternelle LUNEL-VIEL - ECOLE LUNEL-VIEL MATERNELLE													
lun 30 novembre	Salade de mâche														
	Beignets de poisson et citron		X		X										
	Haricots verts BIO à l'ail														
	Tomme bio	X													
	Tarte normande fraîche	X	X	X											X
	Pain 400 g bio		X												