

# 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
<b>Semaine n°5 - du 1 février au 7 février</b>		<b>ECOLE GARIDECH</b>													
lun 1 février	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Sauté de dinde sauce normande	X	X												
	Chou-fleur persillé	X								X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Pommes Golden Bio														
	Pain 400 G		X												
mar 2 février	Salade verte BIO														
	Hachi parmentier RAV	X	X			X				X					
	Carré fromager	X													
	Crêpe moelleuse	X	X	X											
	Pain 400 G		X												
jeu 4 février	Salade fantaisie BIO vgte					X					X		X		
	Torti bolognaise de lentille		X												
	Fromage fondu Président	X		X											
	Crème dessert au chocolat	X								X					
	Pain 400 G		X												
ven 5 février	Salade coleslaw			X		X							X		
	Blanquette de poisson	X	X		X			X	X		X				
	Semoule BIO dorée		X												
	Fromage frais sucré	X													
	Purée pomme coing ind. SSU														
	Pain 400 G		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
<b>Semaine n°6 - du 8 février au 14 février</b>		<b>ECOLE GARIDECH</b>													
lun 8 février	Salade verte BIO														
	Rôti de porc au jus														
	Croq végétarien fromag épinard	X	X												
	Purée Saint germain	X				X									
	Buchette mi-chèvre	X													
	Flan à la vanille	X													
	Pain 400 G		X												
mar 9 février	Salade de blé petits légumes		X			X					X		X		
	Filet lieu au curry	X	X		X			X	X		X				
	Carottes BIO braisées			X							X				
	Saint Paulin	X													
	Mousse au chocolat	X													
	Crème dessert au chocolat	X								X					
	Pain 400 G		X												
jeu 11 février	Chou-fleur bio vinaigrette					X							X		
	Chili de légumes et riz			X							X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane														
	Pain 400 G		X												
ven 12 février	Chou rouge râpé BIO vgte					X							X		
	Bœuf sauté bio au paprika		X	X							X				
	Coquillettes bio	X	X							X					
	Camembert 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	
<b>Semaine n°5 - du 1 février au 7 février</b>		<b>s/viande</b>				<b>ECOLE GARIDECH</b>										
lun 1 février	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Omelette au champignon			X												
	Chou-fleur persillé	X								X						
	Yaourt aromatisé	X														
	Pommes Golden Bio															
	Pain 400 G		X													
mar 2 février	Salade verte BIO															
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X						
	Carré fromager	X														
	Crêpe moelleuse	X	X	X												
	Pain 400 G		X													
jeu 4 février	Salade fantaisie BIO vgte					X					X		X			
	Torti bolognaise de lentille		X													
	Fromage fondu Président	X		X												
	Crème dessert au chocolat	X								X						
	Pain 400 G		X													
ven 5 février	Salade coleslaw			X		X							X			
	Blanquette de poisson	X	X		X			X	X		X					
	Semoule BIO dorée		X													
	Fromage frais sucré	X														
	Purée pomme coing ind. SSU															
	Pain 400 G		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
<b>Semaine n°6 - du 8 février au 14 février</b>		<b>s/viande</b>													
<b>ECOLE GARIDECH</b>															
lun 8 février	Salade verte BIO														
	Croq végétarien fromag épinard	X	X												
	Purée Saint germain	X				X									
	Buchette mi-chèvre	X													
	Flan à la vanille	X													
	Pain 400 G		X												
mar 9 février	Salade de blé petits légumes		X			X					X		X		
	Filet lieu au curry	X	X		X			X	X		X				
	Carottes BIO braisées			X							X				
	Saint Paulin	X													
	Mousse au chocolat	X													
	Pain 400 G		X												
jeu 11 février	Chou-fleur bio vinaigrette					X							X		
	Chili de légumes et riz			X							X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane														
	Pain 400 G		X												
ven 12 février	Chou rouge râpé BIO vgte					X							X		
	Filet colin sce paprika		X		X										
	Coquillettes bio	X	X							X					
	Camembert 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	
<b>Semaine n°5 - du 1 février au 7 février</b>		<b>s/poisson</b>				<b>ECOLE GARIDECH</b>										
lun 1 février	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Sauté de dinde sauce normande	X	X													
	Chou-fleur persillé	X								X						
	Yaourt aromatisé	X														
	Pommes Golden Bio															
	Pain 400 G		X													
mar 2 février	Salade verte BIO															
	Hachi parmentier RAV	X	X			X				X						
	Carré fromager	X														
	Crêpe moelleuse	X	X	X												
	Pain 400 G		X													
jeu 4 février	Salade fantaisie BIO vgte					X					X		X			
	Torti bolognaise de lentille		X													
	Fromage fondu Président	X		X												
	Crème dessert au chocolat	X								X						
	Pain 400 G		X													
ven 5 février	Salade coleslaw			X		X							X			
	Blanquette de dinde	X	X													
	Semoule BIO dorée		X													
	Fromage frais sucré	X														
	Purée pomme coing ind. SSU															
	Pain 400 G		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	
<b>Semaine n°6 - du 8 février au 14 février</b>		<b>s/poisson</b>				<b>ECOLE GARIDECH</b>										
lun 8 février	Salade verte BIO															
	Rôti de porc au jus															
	Purée Saint germain	X				X										
	Buchette mi-chèvre	X														
	Flan à la vanille	X														
	Pain 400 G		X													
mar 9 février	Salade de blé petits légumes		X			X					X		X			
	Tortilla			X												
	Carottes BIO braisées			X							X					
	Saint Paulin	X														
	Mousse au chocolat	X														
	Pain 400 G		X													
jeu 11 février	Chou-fleur bio vinaigrette					X								X		
	Chili de légumes et riz			X							X					
	Yaourt nature sucré	X														
	Banane															
	Pain 400 G		X													
ven 12 février	Chou rouge râpé BIO vgte					X								X		
	Bœuf sauté bio au paprika		X	X							X					
	Coquillettes bio	X	X							X						
	Camembert BIO	X														