

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
Semaine n°10 - du 7 mars au 13 mars		GARIDECH													
lun 7 mars	Pain 400 G		X												
	Salade de pâtes tricolores		X			X							X		
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Petits-pois au jus														
	Emmental BIO	X													
	Orange														
mar 8 mars	Pain 400 G		X												
	Concombre BIO ciboulette					X							X		
	Far normand salé	X		X											
	Brie	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Crème dessert vanille	X													
jeu 10 mars	Pain 400 G BIO		X												
	Céleri râpé au fromage blanc BIO et curry	X									X				
	Boeuf sauté bio au paprika		X												
	Semoule BIO		X												
	Camembert BIO	X													
	Purée de pomme coupelle BIO														
ven 11 mars	Pain 400 G		X												
	Pâté de campagne	X	X	X						X	X		X		
	Œuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Filet de colin sauce bercy	X	X		X										
	Carottes persillées BIO	X								X					
	Pont l'Évêque	X													
	Banane BIO														

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
Semaine n°11 - du 14 mars au 20 mars		GARIDECH													
lun 14 mars	Pain 400 G		X												
	Chou blanc râpé vinaigrette					X							X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Fromage blanc sucré	X													
	Pomme BIO														
mar 15 mars	Pain 400 G		X												
	Salade bicolore CAROTTE VINAIGRETTE BIO					X							X		
	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO														
	Edam	X													
	Crème dessert caramel	X													
jeu 17 mars	Pain 400 G		X												
	Salade verte BIO														
	Sauté de dinde à la crème	X	X												
	Chou-fleur au paprika	X								X					
	Tomme	X													
	Brownie		X	X			X			X					
ven 18 mars	Pain 400 G		X												
	Salade de BLE BIO fantaisie		X			X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Mitonnée de légumes														
	Fondu président	X													
	Kiwi BIO														

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
Semaine n°12 - du 21 mars au 27 mars		GARIDECH													
lun 21 mars	Pain 400 G		X												
	Taboulé		X												
	Sauté de boeuf printanier		X												
	Carottes braisées BIO														
	Cotentin	X													
	Banane BIO														
mar 22 mars	Pain 400 G		X												
	Pâtes au basilic BIO		X			X							X		
	Nuggets de blé		X												
	Épinards béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme														
jeu 24 mars	Pain 400 G		X												
	Méli mélo de crudités BIO au raisin					X					X		X		
	Filet de colin sauce mouclade	X	X		X										
	P. de terre vapeur	X								X					
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Millas Charentais	X		X											
ven 25 mars	Pain 400 G		X												
	Betterave ciboulette vinaigrette					X							X		
	Saucisse de Toulouse														
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Purée de pois cassés	X				X									
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Poire BIO														

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
Semaine n°13 - du 28 mars au 3 avril		GARIDECH													
lun 28 mars	Pain 400 G		X												
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Poulet rôti Label rouge														
	Petits-pois au jus														
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme BIO														
mar 29 mars	Pain 400 G		X												
	Chou blanc râpé vinaigrette					X							X		
	Hachis Parmentier maison (purée bio)	X													
	Coulommiers	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
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Crème dessert chocolat	X													

jeu 31 mars	Pain 400 G		X												
	Concombre ciboulette					X							X		
	Torti bolognaise lentille BIO		X												
	Emmental	X													
	Marbré au cacao	X	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

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
Semaine n°10 - du 7 mars au 13 mars		s/viande				GARIDECH									
lun 7 mars	Pain 400 G		X												
	Salade de pâtes tricolores		X			X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Petits-pois au jus														
	Emmental BIO	X													
	Orange														
mar 8 mars	Pain 400 G		X												
	Concombre BIO ciboulette					X							X		
	Far normand salé	X		X											
	Brie	X													
	Crème dessert vanille	X													
jeu 10 mars	Pain 400 G BIO		X												
	Céleri râpé au fromage blanc BIO et curry	X									X				
	Omelette sauce tomate		X	X											
	Semoule BIO		X												
	Camembert BIO	X													
	Purée de pomme coupelle BIO														
ven 11 mars	Pain 400 G		X												
	Œuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Filet de colin sauce bercy	X	X		X										
	Carottes persillées BIO	X								X					
	Pont l'Evêque	X													
	Banane BIO														

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
Semaine n°11 - du 14 mars au 20 mars		s/viande				GARIDECH									
lun 14 mars	Pain 400 G		X												
	Chou blanc râpé vinaigrette					X							X		
	Filet de colin sauce basquaise				X										
	Pâtes macaroni	X	X							X					
	Fromage blanc sucré	X													
	Pomme BIO														
mar 15 mars	Pain 400 G		X												
	Salade bicolore CAROTTE VINAIGRETTE BIO					X							X		
	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO														
	Edam	X													
	Crème dessert caramel	X													
jeu 17 mars	Pain 400 G		X												
	Salade verte BIO														
	Tortilla			X											
	Chou-fleur au paprika	X								X					
	Tomme	X													
	Brownie		X	X			X			X					
ven 18 mars	Pain 400 G		X												
	Salade de BLE BIO fantaisie		X			X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Mitonnée de légumes														
	Fondu président	X													
	Kiwi BIO														

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
Semaine n°12 - du 21 mars au 27 mars		s/viande				GARIDECH									
lun 21 mars	Pain 400 G		X												
	Taboulé		X												
	Friand au fromage	X	X	X											
	Carottes braisées BIO														
	Cotentin	X													
	Banane BIO														
mar 22 mars	Pain 400 G		X												
	Pâtes au basilic BIO		X			X							X		
	Nuggets de blé		X												
	Epinards béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme														
jeu 24 mars	Pain 400 G		X												
	Méli mélo de crudités BIO au raisin					X					X		X		
	Filet de colin sauce mouclade	X	X		X										
	P. de terre vapeur	X								X					
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Millas Charentais	X		X											
ven 25 mars	Pain 400 G		X												
	Betterave ciboulette vinaigrette					X							X		
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Purée de pois cassés	X				X									
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Poire BIO														

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
Semaine n°13 - du 28 mars au 3 avril		s/viande				GARIDECH									
lun 28 mars	Pain 400 G		X												
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Tortilla			X											
	Petits-pois au jus														
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme BIO														
mar 29 mars	Pain 400 G		X												
	Chou blanc râpé vinaigrette					X							X		
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X					
	Coulommiers	X													
	Crème dessert chocolat	X													
jeu 31 mars	Pain 400 G		X												
	Potage de légumes					X					X				
	Torti bolognaise lentillel BIO		X												
	Emmental	X													
	Marbré au cacao	X	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------