

# 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 29 janvier au 4 février</b>		<b>CADOURS</b>													
jeu 1 février	Pain 400g		X												
	Potage de légumes BIO														
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Yaourt nature sucré	X													
	Poire														
ven 2 février	Pain 400g		X												
	CHOU BLANC BIO viniagrette au curry					X							X		
	Colin pané		X		X										
	Haricot beurre braisés														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Crêpe sucrée à la vanille	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
<b>Semaine n°6 - du 5 février au 11 février</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 5 février	Pain 400g		X												
	Salade exotique (riz BIO)					X					X		X		
	Emincé de dinde à la crème	X	X												
	Pôêlée de légumes braisées														
	Petit fromage frais	X													
	Orange														
mar 6 février	Pain 400g		X												
	Salade arlequin					X							X		
	Beignets de poisson		X		X					X					
	Epinards béchamel	X	X												
	Brie	X													
	Banane BIO														
mer 7 février	Pain 400g		X												
	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Chou-fleur à la parisienne	X	X												
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Compote de pomme coupelle														
jeu 8 février	Emmental râpé	X													
	Pain 400g		X												
	Salade verte BIO														
	Penne bolognaise BIO (basilic non bio)	X	X												
	Pomme														
ven 9 février	Pain 400g		X												
	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange					X							X		
	Parmentier de lentilles à la patate douce					X									
	Saint paulin	X													
	Œuf au lait	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
<b>Semaine n°7 - du 12 février au 18 février</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 12 février	Pain 400g		X												
	Salade de chou chinois et coriandre					X							X		
	Sauté de boeuf aux oignons		X												
	Riz créole BIO														
	Edam	X													
	Purée pomme mangue														
mar 13 février	Pain 400g		X												
	Velouté de potiron					X									
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X										X		
	Fondu président	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
mer 14 février	Pain 400g		X												
	Salade western					X							X		
	Tortilla			X											
	Haricot beurre au curcuma	X													
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Banane BIO														
jeu 15 février	Pain 400g		X												
	Salade pastourelle BIO		X			X							X		
	Poulet rôti														
	Petits-pois au jus														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pomme														
ven 16 février	Pain 400g		X												
	Pâté de foie	X	X							X			X		
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Colin sauce tandoori	X			X						X		X		
	Carottes BIO braisées														
	Camembert	X													
	Kiwi														

# 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°8 - du 19 février au 25 février</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 19 février	Pain 400g		X												
	Salade verte BIO														
	Parmentier de boeuf au potiron	X				X									
	Yaourt aromatisé	X													
	Madeleine	X	X	X						X					
mar 20 février	Pain 400g		X												
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Jambon braisé sauce barbecue					X					X				
	Omelette sauce barbecue			X		X					X				
	Pôêlée de légumes braisées														
	Rondelé nature	X													
	Banane BIO														
mer 21 février	Pain 400g		X												
	Betterave vinaigrette BIO					X							X		
	Jambalaya de poulet (RIZ BIO)		X												
	Brie	X													
	Galette des Rois	X	X	X			X								
jeu 22 février	Pain 400g		X												
	Salade coleslaw			X		X							X		
	Faboulettes de lentilles jaunes BIO crème au curry	X	X												
	Pâtes TORTI BIO et sauce napolitaine		X												
	Fromage frais sucré	X													
	Purée pomme agrumes														
ven 23 février	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Colin sauce curry et lait de coco	X	X		X										
	Blé BIO		X												
	Mimolette	X													
	Pomme														

# 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°9 - du 26 février au 3 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 26 février	Pain 400g		X												
	P. de terre sauce tartare			X		X							X		
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Kiwi														
mar 27 février	Pain 400g		X												
	Potage de légumes					X					X				
	Colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Semoule BIO		X												
	Coulommiers	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 28 février	Pain 400g		X												
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Palette de porc au jus	X											X		
	Colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Banane BIO														
jeu 29 février	Pain 400g		X												
	Carotte râpée vinaigrette					X							X		
	Chili de légumes et RIZ BIO														
	Emmental	X													
	Oeuf au lait BIO vanille	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	
<b>Semaine n°5 - du 29 janvier au 4 février</b>		<b>s/viande</b>			<b>CADOURS</b>											
jeu 1 février	Pain 400g		X													
	Potage de légumes BIO															
	Riz à la cantonnaise BIO			X												
	Yaourt nature sucré	X														
	Poire															
ven 2 février	Pain 400g		X													
	CHOU BLANC BIO viniagrette au curry					X							X			
	Colin pané		X		X											
	Haricot beurre braisés															
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X														
	Crêpe sucrée à la vanille	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	
<b>Semaine n°6 - du 5 février au 11 février</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 5 février	Pain 400g		X													
	Salade exotique (riz BIO)					X					X		X			
	Colin sauce crème	X	X		X											
	Pôêlée de légumes braisées															
	Petit fromage frais	X														
	Orange															
mar 6 février	Pain 400g		X													
	Salade arlequin					X							X			
	Beignets de poisson		X		X					X						
	Épinards béchamel	X	X													
	Brie	X														
	Banane BIO															
mer 7 février	Pain 400g		X													
	Taboulé de SEMOULE BIO		X													
	Croq blé fromage épinard	X	X													
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Yaourt aromatisé	X														
	Compote de pomme coupelle															
jeu 8 février	Emmental râpé	X														
	Pain 400g		X													
	Salade verte BIO															
	Blanquette de poisson	X	X		X			X	X							
	Pâtes penne rigate		X													
	Pomme															
ven 9 février	Pain 400g		X													
	Salade vitaminée vinaigrette à l'orange					X							X			
	Parmentier de lentilles à la patate douce					X										
	Saint paulin	X														
	Œuf au lait	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	
<b>Semaine n°7 - du 12 février au 18 février</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 12 février	Pain 400g		X													
	Salade de chou chinois et coriandre					X							X			
	Omelette au fromage	X		X												
	Riz créole BIO															
	Edam	X														
	Purée pomme mangue															
mar 13 février	Pain 400g		X													
	Velouté de potiron					X										
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X										X			
	Fondu président	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
mer 14 février	Pain 400g		X													
	Salade western					X							X			
	Tortilla			X												
	Haricot beurre au curcuma	X														
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Banane BIO															
jeu 15 février	Pain 400g		X													
	Salade pastourelle BIO		X			X							X			
	Feuilleté au fromage	X	X	X												
	Petits-pois au jus															
	Yaourt nature sucré	X														
	Pomme															
ven 16 février	Pain 400g		X													
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X			
	Colin sauce tandoori	X			X						X		X			
	Carottes BIO braisées															
	Camembert	X														
	Kiwi															



# 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°8 - du 19 février au 25 février</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 19 février	Pain 400g		X													
	Salade verte BIO															
	Brandade de poisson															
	Yaourt aromatisé	X														
	Madeleine	X	X	X						X						
mar 20 février	Pain 400g		X													
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X			
	Omelette sauce barbecue			X		X					X					
	Pôlée de légumes braisées															
	Rondelé nature	X														
	Banane BIO															
mer 21 février	Pain 400g		X													
	Betterave vinaigrette BIO					X							X			
	Jambalaya de poisson		X		X											
	Brie	X														
	Galette des Rois	X	X	X			X									
jeu 22 février	Pain 400g		X													
	Salade coleslaw			X		X							X			
	Faboulettes de lentilles jaunes BIO crème au curry	X	X													
	Pâtes TORTI BIO et sauce napolitaine		X													
	Fromage frais sucré	X														
	Purée pomme agrumes															
ven 23 février	Pain 400g		X													
	Macédoine mayonnaise			X		X							X			
	Colin sauce curry et lait de coco	X	X		X											
	Blé BIO		X													
	Mimolette	X														
	Pomme															

# 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°9 - du 26 février au 3 mars</b>		<b>s/viande CADOURS</b>													
lun 26 février	Pain 400g		X												
	P. de terre sauce tartare			X		X							X		
	Nuggets de poisson		X		X										
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Kiwi														
mar 27 février	Pain 400g		X												
	Potage de légumes					X					X				
	Colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Semoule BIO		X												
	Coulommiers	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 28 février	Pain 400g		X												
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Banane BIO														
jeu 29 février	Pain 400g		X												
	Carotte râpée vinaigrette					X							X		
	Chili de légumes et RIZ BIO														
	Emmental	X													
	Œuf au lait BIO vanille	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------