

# 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>													
ven 1 mars	Pain 400g														
	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X		
	Sauté de boeuf mironton		X			X							X		
	Petits-pois au jus														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Compote pomme banane coupelle 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
<b>Semaine n°10 - du 4 mars au 10 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 4 mars	Pain 400g														
	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X		
	Saucisse de Toulouse														
	Bouchées de blé		X												
	Lentilles au jus										X				
	Gouda	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois au café	X													
mar 5 mars	Pain 400g														
	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Colin sauce Normande	X	X		X										
	Haricot beurre braisés														
	Fraidou	X													
	Banane BIO														
mer 6 mars	Pain 400g														
	Salade de BLE BIO, citron, coriandre		X			X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Salade verte														
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange														
jeu 7 mars	Pain 400g														
	Macédoine de légumes mayonnaise BIO			X									X		
	Goulash de boeuf		X												
	Purée de p. de terre	X				X									
	Brie	X													
	Pomme														
ven 8 mars	Pain 400g														
	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X		
	Frittata emmental cumin	X		X											
	PATE FARFALLE BIO façon milanaise	X	X												
	Milk shake à la 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°11 - du 11 mars au 17 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 11 mars	Pain 400g														
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Poulet rôti														
	Pôêlée de légumes braisées														
	Emmental bio	X													
	Pomme														
mar 12 mars	Pain 400g														
	Velouté de patate douce et curry	X				X									
	Tajine de légumes pois chiches semoule BIO figue (épices non bio)		X												
	Pavé 1/2 sel	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mer 13 mars	Pain 400g														
	Salade de pâtes tricolores		X			X							X		
	Sauté de porc au caramel		X			X									
	Tortilla			X											
	Carottes braisées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
jeu 14 mars	Pain 400g														
	Salade verte au maïs														
	Boulettes boeuf sce aigre doux		X			X				X					
	Riz créole BIO														
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Purée de pomme														
ven 15 mars	Pain 400g														
	Pâté de campagne	X	X	X						X	X		X		
	Œuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Chou romanesco et brocolis	X													
	Camembert BIO														
	Poire														

# 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°12 - du 18 mars au 24 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 18 mars	Pain 400g														
	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)		X												
	Edam	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mar 19 mars	Pain 400g														
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Colin sauce aurore	X			X										
	Haricot beurre braisés														
	Coulommiers	X													
	Banane BIO														
mer 20 mars	Pain 400g														
	Salade western					X							X		
	Quiche lorraine	X	X	X											
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Salade verte														
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Purée pomme fruits rouges														
jeu 21 mars	Pain 400g														
	Salade chou blanc sauce crémeuse	X		X		X							X		
	Pâté chinois Québécois	X				X									
	Fondu président	X													
	Pancake au sirop d'érable	X	X	X											
ven 22 mars	Pain 400g														
	Macédoine de légumes mayonnaise BIO			X									X		
	Emincé de dinde tandoori	X	X								X		X		
	Blé BIO		X												
	Yaourt nature sucré	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°13 - du 25 mars au 31 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 25 mars	Pain 400g														
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X		
	Sauté de boeuf printanier		X												
	Carottes BIO braisées														
	Fromage frais sucré	X													
	Madeleine	X	X	X							X				
mar 26 mars	Pain 400g														
	Potage de légumes BIO														
	Colin sauce crustacés	X	X		X			X	X						
	Riz créole BIO														
	Mimolette	X													
	Poire														
mer 27 mars	Pain 400g														
	Chou-fleur à la grecque					X									
	Poulet rôti														
	Purée de p. de terre	X				X									
	Camembert BIO														
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
Liégeois au chocolat	X								X						
jeu 28 mars	Pain 400g														
	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X		
	Bouchées de blé		X												
	Pôêlée de légumes braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Banane BIO														
ven 29 mars	Pain 400g														
	Salade colorée					X							X		
	Jambon braisé au jus														
	Colin sauce piperade				X										
	Haricots blancs au jus														
	Saint moret BIO	X													
Purée de 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	
Semaine n°9 - du 26 février au 3 mars		s/viande				CADOURS										
ven 1 mars	Pain 400g															
	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X			
	Colin poché au citron				X											
	Petits-pois au jus															
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X														
	Compote pomme banane coupelle 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	
<b>Semaine n°10 - du 4 mars au 10 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 4 mars	Pain 400g															
	Carotte râpée vinaigrette BIO					X							X			
	Bouchées de blé		X													
	Lentilles au jus										X					
	Gouda	X														
	Liégeois au café	X														
mar 5 mars	Pain 400g															
	Taboulé de SEMOULE BIO		X													
	Colin sauce Normande	X	X		X											
	Haricot beurre braisés															
	Fraidou	X														
	Banane BIO															
mer 6 mars	Pain 400g															
	Salade de BLE BIO, citron, coriandre		X			X							X			
	Pizza au fromage	X	X	X												
	Salade verte															
	Yaourt aromatisé	X														
	Orange															
jeu 7 mars	Pain 400g															
	Macédoine de légumes mayonnaise BIO			X									X			
	Colin sauce façon beurre blanc	X			X											
	Purée de p. de terre	X				X										
	Brie	X														
	Pomme															
ven 8 mars	Pain 400g															
	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X			
	Frittata emmental cumin	X		X												
	PATE FARFALLE BIO façon milanaise	X	X													
	Milk shake à la 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°11 - du 11 mars au 17 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 11 mars	Pain 400g															
	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Omelette			X												
	Pôêlée de légumes braisées															
	Emmental bio	X														
	Pomme															
mar 12 mars	Pain 400g															
	Velouté de patate douce et curry	X				X										
	Tajine de légumes pois chiches semoule BIO figue (épices non bio)		X													
	Pavé 1/2 sel	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
mer 13 mars	Pain 400g															
	Salade de pâtes tricolores		X			X							X			
	Tortilla			X												
	Carottes braisées															
	Yaourt nature sucré	X														
	Banane BIO															
jeu 14 mars	Pain 400g															
	Salade verte au maïs															
	Curry poisson au lait de coco	X	X		X											
	Riz créole BIO															
	Fromage frais au sel de Guérande	X														
	Purée de pomme															
ven 15 mars	Pain 400g															
	Œuf dur mayonnaise			X		X							X			
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X							
	Chou romanesco et brocolis	X														
	Camembert BIO															
	Poire															



# 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°12 - du 18 mars au 24 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 18 mars	Pain 400g															
	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					X							X			
	Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)		X													
	Edam	X														
	Liégeois à la vanille	X														
mar 19 mars	Pain 400g															
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X			
	Colin sauce aurore	X			X											
	Haricot beurre braisés															
	Coulommiers	X														
	Banane BIO															
mer 20 mars	Pain 400g															
	Salade western					X							X			
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Salade verte															
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Purée pomme fruits rouges															
jeu 21 mars	Pain 400g															
	Salade chou blanc sauce crémeuse	X		X		X							X			
	Colin sauce crevette	X	X		X			X								
	Purée de p. de terre	X				X										
	Fondu président	X														
	Pancake au sirop d'érable	X	X	X												
ven 22 mars	Pain 400g															
	Macédoine de légumes mayonnaise BIO			X									X			
	Omelette			X												
	Blé BIO		X													
	Yaourt nature sucré	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°13 - du 25 mars au 31 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 25 mars	Pain 400g															
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X			
	Bouchées de blé		X													
	Carottes BIO braisées															
	Fromage frais sucré	X														
	Madeleine	X	X	X						X						
mar 26 mars	Pain 400g															
	Potage de légumes BIO															
	Colin sauce crustacés	X	X		X			X	X							
	Riz créole BIO															
	Mimolette	X														
	Poire															
mer 27 mars	Pain 400g															
	Chou-fleur à la grecque					X										
	Omelette			X												
	Purée de p. de terre	X				X										
	Camembert BIO															
	Liégeois au chocolat	X								X						
jeu 28 mars	Pain 400g															
	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X			
	Bouchées de blé		X													
	Pôelée de légumes braisées															
	Yaourt aromatisé	X														
	Banane BIO															
ven 29 mars	Pain 400g															
	Salade colorée					X							X			
	Colin sauce piperade				X											
	Haricots blancs au jus															
	Saint moret BIO	X														
	Purée de 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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------