

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°35 - du 28 août au 3 septembre		CADOURS													
ven 1 septembre	Pain 400 G		X												
	Tomate vinaigrette					X							X		
	Emincé de poulet à l'estragon	X	X												
	Semoule BIO		X												
	Mimolette	X													
	Purée pomme pêche														

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°36 - du 4 septembre au 10 septembre		CADOURS													
lun 4 septembre	Pain 400 G		X												
	Emmental râpé	X													
	Betterave vinaigrette BIO					X							X		
	Tortis bolognaise BIO (basilic non bio)	X	X							X					
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
	Compote pomme ananas coupelle														
mar 5 septembre	Pain 400 G		X												
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Palette de porc sauce provençale	X	X										X		
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Courgettes à la tomate														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
mer 6 septembre	Pain 400 G		X												
	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Tarte tomate chèvre basilic	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		X
	Haricots beurre	X								X					
	Fromage blanc aux fruits	X													
jeu 7 septembre	Pain 400 G		X												
	Melon														
	Mijoté de haricot blanc aux tomates à la provençales et RIZ BIO														
	Coulommiers	X													
	Clafoutis aux griottes	X	X	X											
ven 8 septembre	Pain 400 G		X												
	P. de terre à l'échalote					X							X		
	Colin sauce curry	X	X		X										
	Carottes BIO braisées														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Nectarine														

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°37 - du 11 septembre au 17 septembre		CADOURS													
lun 11 septembre	Pain 400 G		X												
	Concombre ciboulette					X							X		
	Tajine de légume et pois chiche semoule BIO (aromates non bio)		X												
	Fraidou	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Compote de pêche coupelle														
mar 12 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade de blé fantaisie BIO		X			X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Ratatouille														
	Brie	X													
	Purée de pomme														
mer 13 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade de riz, tomate et maïs vinaigrette BIO (aromate non bio)					X							X		
	Poulet rôti														
	Petits-pois au jus														
	Mimolette	X													
	Pêche														
jeu 14 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade verte														
	Frittata à la tomate (oeufs BIO)			X											
	Pâtes papillons BIO	X	X							X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme														
ven 15 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade bicolore CAROTTE VINAIGRETTE BIO					X							X		
	Sauté de boeuf aux olives		X												
	Purée de p. de terre	X				X									
	Fromage blanc au coulis de prune	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
Semaine n°38 - du 18 septembre au 24 septembre		CADOURS													
lun 18 septembre	Pain 400 G		X												
	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Emmental bio	X													
	Pomme														
mar 19 septembre	Pain 400 G		X												
	Tomate vinaigrette					X							X		
	Parmentier de lentilles corail	X	X			X				X					
	Camembert BIO	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Compote pomme fraise coupelle														
mer 20 septembre	Pain 400 G		X												
	Melon														
	Jambon braisé au jus														
	Omelette			X											
	Courgettes béchamel	X	X												
	Crêpe sucrée à la vanille	X	X	X											
jeu 21 septembre	Pain 400 G		X												
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Emincé de dinde crème origan	X	X												
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Purée pomme mûre														
ven 22 septembre	Pain 400 G		X												
	Cervelas														
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Haricots beurre	X								X					
	Fondu président	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°39 - du 25 septembre au 1 octobre		CADOURS													
lun 25 septembre	Pain 400 G		X												
	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Sauté de boeuf à la provençale		X												
	Semoule		X												
	Edam	X													
	Pomme														
mar 26 septembre	Pain 400 G		X												
	Concombre vinaigrette					X							X		
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Brie	X													
	Flan chocolat	X													
	Compote de poires coupelle														
mer 27 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade arlequin BIO					X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Poêlée de légumes	X								X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Banane BIO														
jeu 28 septembre	Pain 400 G		X												
	Carotte râpée à l'orange vinaigrette					X							X		
	Cassoulet		X							X					
	Bouchées de blé		X												
	Haricots blancs au jus														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Barre de céréales	X	X							X					
ven 29 septembre	Pain 400 G		X												
	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X		
	Colin sauce crème	X	X		X										
	Purée d'épinard	X				X									
	Fraidou	X													
	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
Semaine n°35 - du 28 août au 3 septembre		s/viande				CADOURS									
ven 1 septembre	Pain 400 G		X												
	Tomate vinaigrette					X							X		
	Filet de colin sauce estragon	X	X		X										
	Semoule BIO		X												
	Mimolette	X													
	Purée pomme pêche														

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°36 - du 4 septembre au 10 septembre		s/viande CADOURS													
lun 4 septembre	Pain 400 G		X												
	Emmental râpé	X													
	Betterave vinaigrette BIO					X							X		
	Blanquette de poisson	X	X		X			X	X						
	Pâtes torti	X	X							X					
	Compote pomme ananas coupelle														
mar 5 septembre	Pain 400 G		X												
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Croq blé fromage épinard	X	X												
	Courgettes à la tomate														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane BIO														
mer 6 septembre	Pain 400 G		X												
	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Tarte tomate chèvre basilic	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		X
	Haricots beurre	X								X					
	Fromage blanc aux fruits	X													
jeu 7 septembre	Pain 400 G		X												
	Melon														
	Mijoté de haricot blanc aux tomates à la provençales et RIZ BIO														
	Coulommiers	X													
	Clafoutis aux griottes	X	X	X											
ven 8 septembre	Pain 400 G		X												
	P. de terre à l'échalote					X							X		
	Colin sauce curry	X	X		X										
	Carottes BIO braisées														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X													
	Nectarine														

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°37 - du 11 septembre au 17 septembre		s/viande CADOURS													
lun 11 septembre	Pain 400 G		X												
	Concombre ciboulette					X							X		
	Tajine de légume et pois chiche semoule BIO (aromates non bio)		X												
	Fraidou	X													
	Compote de pêche coupelle														
mar 12 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade de blé fantaisie BIO		X			X							X		
	Colin meunière citron	X	X	X	X			X	X						
	Ratatouille														
	Brie	X													
Purée de pomme															
mer 13 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade de riz, tomate et maïs vinaigrette BIO (aromate non bio)					X							X		
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Petits-pois au jus														
	Mimolette	X													
Pêche															
jeu 14 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade verte														
	Frittata à la tomate (oeufs BIO)			X											
	Pâtes papillons BIO	X	X							X					
	Yaourt aromatisé	X													
Pomme															
ven 15 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade bicolore CAROTTE VINAIGRETTE BIO					X							X		
	Colin sauce crème basilic	X	X		X										
	Purée de p. de terre	X				X									
	Fromage blanc au coulis de prune	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
Semaine n°38 - du 18 septembre au 24 septembre		s/viande CADOURS													
lun 18 septembre	Pain 400 G		X												
	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Croq basquaise		X												
	Pâtes penne rigate		X												
	Emmental bio	X													
	Pomme														
mar 19 septembre	Pain 400 G		X												
	Tomate vinaigrette					X							X		
	Parmentier de lentilles corail	X	X			X				X					
	Camembert BIO	X													
	Compote pomme fraise coupelle														
mer 20 septembre	Pain 400 G		X												
	Melon														
	Omelette			X											
	Courgettes béchamel	X	X												
	Crêpe sucrée à la vanille	X	X	X											
jeu 21 septembre	Pain 400 G		X												
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Colin sauce crème	X	X		X										
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Purée pomme mûre														
ven 22 septembre	Pain 400 G		X												
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X		
	Colin sauce américaine	X	X		X			X	X						
	Haricots beurre	X								X					
	Fondu président	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°39 - du 25 septembre au 1 octobre		s/viande CADOURS													
lun 25 septembre	Pain 400 G		X												
	Betterave vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Colin à la sauce tomate		X		X										
	Semoule		X												
	Edam	X													
	Pomme														
mar 26 septembre	Pain 400 G		X												
	Concombre vinaigrette					X							X		
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Brie	X													
	Compote de poires coupelle														
mer 27 septembre	Pain 400 G		X												
	Salade arlequin BIO					X							X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Poêlée de légumes	X								X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Banane BIO														
jeu 28 septembre	Pain 400 G		X												
	Carotte râpée à l'orange vinaigrette					X							X		
	Bouchées de blé		X												
	Haricots blancs au jus														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Barre de céréales	X	X							X					
ven 29 septembre	Pain 400 G		X												
	COQUILLETES BIO au basilic		X			X							X		
	Colin sauce crème	X	X		X										
	Purée d'épinard	X				X									
	Fraidou	X													
	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------