

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.

 preparations enectaces	pai votre personner apres real liviaison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin

Date d'impression : 25/02/2025 Page 1/13



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.

préparations effectuée	es 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°1	LO - du 3 mars au 9 mars					CADOUF	RS								
lun 3 mars	Pain 400g		Х												
	Potage de légumes BIO														
	Parmentier de boeuf à la tomate et thym	X	X			X				Χ					
	Yaourt aromatisé	Х													
	Pomme														
mar 4 mars	Pain 400g		Х												
	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					Х							Х		
	Pilon de poulet sauce tex mex		Х												
	Petits-pois au jus														
	Petit moulé ail et fines herbes	Х													
	Beignet au chocolat	Х	Х	Х			Х			Х					<u> </u>
mer 5 mars	Pain 400g		Х												
mer 5 mars	Salade western					Х							Х		
	Clafoutis au potiron	Х	Х	Х											
	Pôélée de légumes braisées			,											
	Bûchette mi-chèvre	Х													
	Crème dessert caramel	X								Х					
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 6 mars	Pain 400g		Х												
	Chou blanc sauce fromage blanc BIO curry	Χ													
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								Χ		Χ		
	Edam	Х													
	Purée pomme BIO raisin sec														
-	In : 400								II						
ven 7 mars	Pain 400g		Х			.,							.,		
	Salade des incas BIO	.,				Х					.,		Х		
	Colin d'Alaska sauce bretonne	Х	Х		Х						Х				
	Haricot beurre braisés														
	Coulommiers	Х													
	Banane BIO														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 2/13



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 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 sur les dites que le composition des préparations entre des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur les dites préparations.

préparations effectuée	es 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°1	l1 - du 10 mars au 16 mars					CADOU	RS								
lun 10 mars	Pain 400g		X												
	Céleri rémoulade au cumin			Χ		Х					Χ		Χ		
	Sauté de boeuf strogonoff	X	X												
	Carottes BIO braisées														
	Fromage frais sucré	X													
	Madeleine	X	Х	Χ											
mar 11 mars	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			Χ		Х							Χ		
	Blanquette de colin d'Alaska	X	X		X	X		X	X						
	Riz créole BIO														
	Mimolette	X													
	Banane BIO														
mer 12 mars	Pain 400g		X												
	Salade colorée BIO vinaigrette					Х							Х		
	Emincé de dinde à la crème et oignons caramélisés	X	X												
	P. de terre rissolées														
	Camembert	X													
	Purée de pomme														
	Ta														
jeu 13 mars	Pain 400g		X												
	Salade verte														
	PENNE BIO et crémeux de haricot blanc à la provencale	X	X												
	Saint moret BIO	Х													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois au chocolat	X								Χ					
4.1	In : 400		V		_	1	1	1				1			
ven 14 mars	Pain 400g		X												
	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine		X											_	
	Chou-fleur à la parisienne	X	X	.,											
	Oeufs durs béchamel	X	X	Х											
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	Х													
	Poire														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 3/13



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.

préparations effectuées	s 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°1	2 - du 17 mars au 23 mars					CADOUF	RS								
lun 17 mars	Pain 400g		Х												
	BETTERAVE BIO à la menthe vinaigrette (aromates non bio)					X							X		
	Colombo de volaille	Х	Х			Х							Χ		
	Semoule BIO		Х												
	Tomme	Χ													
	Pomme														
mar 18 mars	Pain 400g		X												
	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	Χ	Х	Χ		Χ									
	Bouchées de blé		Х												
	Haricots vert à l'Italienne		X												
	Brie	Χ													
	Poire														
mer 19 mars	Pain 400g		X												
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					Χ		X		
	Pizza au fromage	X	Х	Χ											
	Carottes braisées														
	Fromage frais aux fruits	Χ													
	Banane BIO														
jeu 20 mars	Pain 400g		Х												
	Crème de petits pois au fromage frais	Х													
	Parmentier boeuf façon cottage pie	X				X									
	Moelleux pom crumble	X	Χ	Χ											
ven 21 mars	Pain 400g		Х												
	Salade de riz fantaisie BIO					Х							Х		
	Colin d'Alaska pané		Х		X										
	Julienne de légumes	Χ									Χ				
	Yaourt nature sucré	X													
	Orange														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 4/13



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.

préparations effectuée	es 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°1	L3 - du 24 mars au 30 mars					CADOU	RS								
lun 24 mars	Pain 400g		Х												
	Salade verte														
	Macaroni BIO façon carbonara	Х	Х												
	Tarte aux légumes	Х	Х	Χ											
	Pâtes macaroni BIO	Х	Х												
	Fromage blanc aux fruits	Х													
	_														
mar 25 mars	Pain 400g		Х												
	Taboulé de SEMOULE BIO		Х												
	Colin d'Alaska sauce aneth	X	Х		X	X									
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Poire														
2.5	In 1 400		1 v 1												
mer 26 mars	Pain 400g		Х	.,		.,							.,		
	Macédoine mayonnaise			X		Х							Х		
	Blé BIO à la mexicaine	.,	Х												
	Camembert BIO	Х													
	Pomme														
jeu 27 mars	Pain 400g		Х												
jos z mare	Chou rouge raisin vinaigrette					Х							Х		
	RIZ BIO cantonnais			Χ											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Fromage frais sucré	Х													
	Purée pomme figue sèche														
	• •					-		-			-				
ven 28 mars	Pain 400g		Х												
	Salade de crudités vinaigrette à l' indienne					X					Х		Χ		
	Sauté de boeuf marengo		Х												
	Purée de p. de terre	Х				Х									
	Emmental bio	X													
	Flan nappé caramel	Х													
	Liégeois à la vanille	Х													

Date d'impression : 25/02/2025 Page 5/13



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°14	4 - du 31 mars au 6 avril					CADOUF	RS								
lun 31 mars	Pain 400g		X												
	Salade pastourelle BIO		Х			Х							X		
	Poulet rôti														
	Haricot vert braisés														
	Fondu président	Χ													
	Pomme														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 6/13



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 sur lesdites

preparations effectue	es par votre personner après leur ilvraison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin

Date d'impression : 25/02/2025 Page 7/13



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.

préparations effectuée	es 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°1	.0 - du 3 mars au 9 mars	s/vian	de			CADOUF	RS								
lun 3 mars	Pain 400g		Х												
	Potage de légumes BIO														
	Parmentier de poisson	Х	Х		Χ	Χ				Χ					
	Yaourt aromatisé	Х													
	Pomme														
mar 4 mars	Pain 400g		Х												
IIIdi 4 IIIdi 5	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette		^			X							Х		
	Bouchées de blé		Х			^							^		
	Petits-pois au jus		^												
	Petit moulé ail et fines herbes	Х													
	Beignet au chocolat	X	Х	Х			Х			Х					
	Del Brief du Griocoluc				1	1		1			I				
mer 5 mars	Pain 400g		Х												
	Salade western					Χ							Χ		
	Clafoutis au potiron	Χ	Х	Χ											
	Pôélée de légumes braisées														
	Bûchette mi-chèvre	Χ													
	Liégeois à la vanille	Х													
: C	D-in 400-		V												
jeu 6 mars	Pain 400g Chou blanc sauce fromage blanc BIO curry	X	Х												
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		Х								Х		Х		
	Edam	X	^								^		^		
	Purée pomme BIO raisin sec														
	ir dree polititie bio raisiti sec														
ven 7 mars	Pain 400g		Х												
	Salade des incas BIO					Х							Х		
	Colin d'Alaska sauce bretonne	Х	Х		X						Х				
	Haricot beurre braisés														
	Coulommiers	X													
	Banane BIO														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 8/13



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	s par votre personnel après leur livraison. Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Semaine n°1	.1 - du 10 mars au 16 mars	s/vian	de			CADOUR	RS								
lun 10 mars	Pain 400g		X												
	Céleri rémoulade au cumin			Χ		Х					Х		Χ		
	Croq basquaise		Х												
	Carottes BIO braisées														
	Fromage frais sucré	Х													
	Madeleine	Х	X	Χ											
mar 11 mars	Pain 400g		Х									1			
mai 11 mais	Macédoine mayonnaise			Х		Х							Х		
	Blanquette de colin d'Alaska	Х	Х		Х	X		Х	Х						
	Riz créole BIO		X		X	X		X	X						
	Mimolette	Х													
	Banane BIO														
	pariane sie	ı			1	I.		I.					l		
mer 12 mars	Pain 400g		Х												
	Salade colorée BIO vinaigrette					Х							Χ		
	Cake aux légumes	Х	Х	Χ							X				
	P. de terre rissolées														
	Camembert	Х													
	Purée de pomme														
jeu 13 mars	Pain 400g		Х									1			
jeu 13 mais	Salade verte		,												
	PENNE BIO et crémeux de haricot blanc à la provencale	Х	Х												
	Saint moret BIO	X	,												
	Liégeois au chocolat	X								Х					
ven 14 mars	Pain 400g		Х												
	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine		Х												
	Oeufs durs béchamel	Х	Х	Χ											
	Chou-fleur béchamel	Х	Х												
	Yaourt nature sucré	Х													
	Poire														1

Date d'impression : 25/02/2025 Page 9/13



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.

préparations effectuée	es 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°1	L2 - du 17 mars au 23 mars	s/vian	de			CADOUF	RS								
lun 17 mars	Pain 400g		Х												
	BETTERAVE BIO à la menthe vinaigrette (aromates non bio)					Х							Χ		
	Tortilla sauce provençale		Х	Χ											
	Semoule BIO		Х												
	Tomme	Х													
	Pomme														
mar 18 mars	Pain 400g		Χ												
	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	Х	Х	Χ		Х									
	Bouchées de blé		X												
	Haricots vert à l'Italienne		X												
	Brie	X													
	Poire														
						•									
mer 19 mars	Pain 400g		Х												
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					Х					Х		Х		
	Pizza au fromage	Х	Х	Х											
	Carottes braisées														
	Fromage frais aux fruits	Х													
	Banane BIO														
	Tall and														
jeu 20 mars	Pain 400g		Χ												
	Crème de petits pois au fromage frais	X			.,					.,					
	Parmentier de poisson	X	Х		X	X				X					
	Moelleux pom crumble	Х	Χ	Х]										
24	In : 400		. v												
ven 21 mars	Pain 400g		Х			V							V		
	Salade de riz fantaisie BIO					Х							Х		
	Colin d'Alaska pané	.,	Х		Х						.,				
	Julienne de légumes	X									Х				
	Yaourt nature sucré	Х													
	Orange														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 10/13



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	es par votre personnel après leur livraison. Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Semaine n°1	13 - du 24 mars au 30 mars	s/vian	de			CADOUR	RS								
lun 24 mars	Pain 400g		Х												
	Salade verte														
	Tarte aux légumes	Х	Х	Χ											
	Pâtes macaroni BIO	Х	Х												
	Fromage blanc aux fruits	Х													
mar 25 mars	Pain 400g		Х												
Illai 23 Illai3	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Colin d'Alaska sauce aneth	Х	X		Х	Х									
	Carottes BIO braisées	^	^		^	^									
	Yaourt aromatisé	Х													
	Poire	X													
	Tone											I			
mer 26 mars	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			Χ		Χ							Χ		
	Blé BIO à la mexicaine		X												
	Camembert BIO	Х													
	Pomme														
jeu 27 mars	Pain 400g		Х												
jeu 27 mars	Chou rouge raisin vinaigrette		Λ			Х							Х		
	Riz à la cantonnaise BIO			Х		^									
	Fromage frais sucré	Х		Α											
	Purée pomme figue sèche	^													
ven 28 mars	Pain 400g		Х												
	Salade de crudités vinaigrette à l' indienne					Χ					Χ		Χ		
	Croq à l'italienne	Х	X												
	Purée de p. de terre	Х				Χ									
	Emmental bio	X													
	Liégeois à la vanille	Х										<u> </u>			<u> </u>

Date d'impression : 25/02/2025 Page 11/13



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°14	1 - du 31 mars au 6 avril	s/viand	de			CADOUF	RS								
lun 31 mars	Pain 400g		Х												
	Salade pastourelle BIO		Х			Х							Х		
	Bouchées de blé		Х												
	Haricot vert braisés														
	Fondu président	X													
	Pomme														

Date d'impression : 25/02/2025 Page 12/13



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.

preparations enecuces par votre personner apres ieur invaison.															
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin

Date d'impression : 25/02/2025 Page 13/13