

# 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
<b>Semaine n°10 - du 3 mars au 9 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 3 mars	Pain 400g		X												
	Potage de légumes BIO														
	Parmentier de boeuf à la tomate et thym	X	X			X				X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Pomme														
mar 4 mars	Pain 400g		X												
	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					X							X		
	Pilon de poulet sauce tex mex		X												
	Petits-pois au jus														
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
mer 5 mars	Pain 400g		X												
	Salade western					X							X		
	Clafoutis au potiron	X	X	X											
	Pôlée de légumes braisées														
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 6 mars	Pain 400g		X												
	Chou blanc sauce fromage blanc BIO curry	X													
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								X		X		
	Edam	X													
	Purée pomme BIO raisin sec														
ven 7 mars	Pain 400g		X												
	Salade des incas BIO					X							X		
	Colin d'Alaska sauce bretonne	X	X		X						X				
	Haricot beurre braisés														
	Coulommiers	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
<b>Semaine n°11 - du 10 mars au 16 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 10 mars	Pain 400g		X												
	Céleri rémoulade au cumin			X		X					X		X		
	Sauté de boeuf stroganoff	X	X												
	Carottes BIO braisées														
	Fromage frais sucré	X													
	Madeleine	X	X	X											
mar 11 mars	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	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					X							X		
	Emincé de dinde à la crème et oignons caramélisés	X	X												
	P. de terre rissolées														
	Camembert	X													
	Purée de pomme														
jeu 13 mars	Pain 400g		X												
	Salade verte														
	PENNE BIO et crémeux de haricot blanc à la provencale	X	X												
	Saint moret BIO	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
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	X											
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Yaourt nature sucré	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
<b>Semaine n°12 - du 17 mars au 23 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 17 mars	Pain 400g		X												
	BETTERAVE BIO à la menthe vinaigrette (aromates non bio)					X							X		
	Colombo de volaille	X	X			X							X		
	Semoule BIO		X												
	Tomme	X													
	Pomme														
mar 18 mars	Pain 400g		X												
	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	X	X	X		X									
	Bouchées de blé		X												
	Haricots vert à l'Italienne		X												
	Brie	X													
	Poire														
mer 19 mars	Pain 400g		X												
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X		
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Carottes braisées														
	Fromage frais aux fruits	X													
	Banane BIO														
jeu 20 mars	Pain 400g		X												
	Crème de petits pois au fromage frais	X													
	Parmentier boeuf façon cottage pie	X				X									
	Moelleux pom crumble	X	X	X											
ven 21 mars	Pain 400g		X												
	Salade de riz fantaisie BIO					X							X		
	Colin d'Alaska pané		X		X										
	Julienne de légumes	X									X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Orange														

# 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 24 mars au 30 mars</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 24 mars	Pain 400g		X												
	Salade verte														
	Macaroni BIO façon carbonara	X	X												
	Tarte aux légumes	X	X	X											
	Pâtes macaroni BIO	X	X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
mar 25 mars	Pain 400g		X												
	Taboulé de SEMOULE BIO		X												
	Colin d'Alaska sauce aneth	X	X		X	X									
	Carottes BIO braisées														
	Yaourt aromatisé	X													
	Poire														
mer 26 mars	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Blé BIO à la mexicaine		X												
	Camembert BIO	X													
	Pomme														
jeu 27 mars	Pain 400g		X												
	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X		
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Fromage frais sucré	X													
ven 28 mars	Purée pomme figue sèche														
	Pain 400g		X												
	Salade de crudités vinaigrette à l' indienne					X					X		X		
	Sauté de boeuf marengo		X												
	Purée de p. de terre	X				X									
	Emmental bio	X													
	Flan nappé caramel	X													
Liégeois à la vanille	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°14 - du 31 mars au 6 avril</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 31 mars	Pain 400g		X												
	Salade pastorelle BIO		X			X							X		
	Poulet rôti														
	Haricot vert braisés														
	Fondu président	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

# 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 3 mars au 9 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 3 mars	Pain 400g		X													
	Potage de légumes BIO															
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X						
	Yaourt aromatisé	X														
	Pomme															
mar 4 mars	Pain 400g		X													
	Carotte râpée vinaigrette BIO ciboulette					X							X			
	Bouchées de blé		X													
	Petits-pois au jus															
	Petit moulé ail et fines herbes	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
mer 5 mars	Pain 400g		X													
	Salade western					X							X			
	Clafoutis au potiron	X	X	X												
	Pôlée de légumes braisées															
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Liégeois à la vanille	X														
jeu 6 mars	Pain 400g		X													
	Chou blanc sauce fromage blanc BIO curry	X														
	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)		X								X		X			
	Edam	X														
	Purée pomme BIO raisin sec															
ven 7 mars	Pain 400g		X													
	Salade des incas BIO					X							X			
	Colin d'Alaska sauce bretonne	X	X		X						X					
	Haricot beurre braisés															
	Coulommiers	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	
<b>Semaine n°11 - du 10 mars au 16 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 10 mars	Pain 400g		X													
	Céleri rémoulade au cumin			X		X					X		X			
	Croq basquaise		X													
	Carottes BIO braisées															
	Fromage frais sucré	X														
	Madeleine	X	X	X												
mar 11 mars	Pain 400g		X													
	Macédoine mayonnaise			X		X							X			
	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					X							X			
	Cake aux légumes	X	X	X							X					
	P. de terre rissolées															
	Camembert	X														
	Purée de pomme															
jeu 13 mars	Pain 400g		X													
	Salade verte															
	PENNE BIO et crémeux de haricot blanc à la provencale	X	X													
	Saint moret BIO	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
ven 14 mars	Pain 400g		X													
	Salade de BOULGOUR BIO à la Marocaine		X													
	Oeufs durs béchamel	X	X	X												
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Yaourt nature sucré	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	
<b>Semaine n°12 - du 17 mars au 23 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 17 mars	Pain 400g		X													
	BETTERAVE BIO à la menthe vinaigrette (aromates non bio)					X							X			
	Tortilla sauce provençale		X	X												
	Semoule BIO		X													
	Tomme	X														
	Pomme															
mar 18 mars	Pain 400g		X													
	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	X	X	X		X										
	Bouchées de blé		X													
	Haricots vert à l'Italienne		X													
	Brie	X														
	Poire															
mer 19 mars	Pain 400g		X													
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X			
	Pizza au fromage	X	X	X												
	Carottes braisées															
	Fromage frais aux fruits	X														
	Banane BIO															
jeu 20 mars	Pain 400g		X													
	Crème de petits pois au fromage frais	X														
	Parmentier de poisson	X	X		X	X				X						
	Moelleux pom crumble	X	X	X												
ven 21 mars	Pain 400g		X													
	Salade de riz fantaisie BIO					X							X			
	Colin d'Alaska pané		X		X											
	Julienne de légumes	X									X					
	Yaourt nature sucré	X														
	Orange															

# 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 24 mars au 30 mars</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 24 mars	Pain 400g		X													
	Salade verte															
	Tarte aux légumes	X	X	X												
	Pâtes macaroni BIO	X	X													
	Fromage blanc aux fruits	X														
mar 25 mars	Pain 400g		X													
	Taboulé de SEMOULE BIO		X													
	Colin d'Alaska sauce aneth	X	X		X	X										
	Carottes BIO braisées															
	Yaourt aromatisé	X														
Poire																
mer 26 mars	Pain 400g		X													
	Macédoine mayonnaise			X		X							X			
	Blé BIO à la mexicaine		X													
	Camembert BIO	X														
Pomme																
jeu 27 mars	Pain 400g		X													
	Chou rouge raisin vinaigrette					X							X			
	Riz à la cantonnaise BIO			X												
	Fromage frais sucré	X														
Purée pomme figue sèche																
ven 28 mars	Pain 400g		X													
	Salade de crudités vinaigrette à l' indienne					X					X		X			
	Croq à l'italienne	X	X													
	Purée de p. de terre	X				X										
	Emmental bio	X														
	Liégeois à la vanille	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°14 - du 31 mars au 6 avril</b>		<b>s/viande</b>			<b>CADOURS</b>											
lun 31 mars	Pain 400g		X													
	Salade pastorelle BIO		X			X							X			
	Bouchées de blé		X													
	Haricot vert braisés															
	Fondu président	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------