

# 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>Période du 1 février au 7 février</b>		<b>GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC</b>													
lun 1 février	Saucisson sec et cornichons	X				X	X			X			X		
	Roulade de volaille et cornichons					X							X		
	Sauce au saumon	X	X		X	X									
	Tortis		X												
	Orange Global Gap														
	Fromage râpé	X													
mar 2 février	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Chicken wings		X	X						X	X		X		
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X													
	Edam Bio	X													
	Coupelle de purée pomme poire BIO														
jeu 4 février	Potage Crécy					X									
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Flan nappé au caramel	X													
ven 5 février	Salade des Antilles	X	X			X							X		
	Hachis parmentier au potiron et soja BIO	X													
	Fraidou	X													
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X											
	Topping chocolat														
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		