

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
Période du 18 janvier au 24 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 18 janvier	Couscous agneau Merguez	X	X								X		X		
	Semoule		X												
	Saint Nectaire	X													
	Clémentine														
mar 19 janvier	Céleri remoulade préparé..			X		X					X		X		
	Steak haché sauce hongroise	X													
	Gratin de Crécy	X	X												
	Poire locale														
jeu 21 janvier	Salade coleslaw bio			X										X	
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Macaroni bio		X												
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Biscuit sablé à l'amande et au citron bio	X	X				X								
ven 22 janvier	Pizza au fromage maison	X	X												
	Rôti de porc au jus	X				X									
	Rôti de dinde au jus sans sel ajouté	X				X									
	Petits pois extra svr soleil.														
	Bûchette mi chèvre	X													
	Compote de pomme maison														

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
Période du 25 janvier au 31 janvier		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 25 janvier	Filet de cabillaud blanquette	X			X	X									
	Riz créole														
	Tomme noire	X													
	Compote de pommes														
mar 26 janvier	Betteraves bio														
	Sauté de volaille Bio aux olives	X				X									
	Carottes bio persillées														
	Yaourt aromatisé bio	X													
	Banane BIO														
jeu 28 janvier	Potage de légumes et vermicelles		X			X					X				
	Boeuf cuit à l'étouffée sauce dijonnaise	X				X							X		
	Gratin Dauphinois	X													
	Clémentine														
ven 29 janvier	Chiffonnade vinaigrette Brunoise					X							X		
	Pané de blé fromage épinards	X	X												
	Haricots beurre à la provençale					X									
	Fromage fondu Président	X		X											
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					