

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 22 mars au 28 mars		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 22 mars	Filet de lieu noir sauce waterzoï	X			X	X					X				
	Riz créole														
	Pont l'Evêque	X													
	Flan nappé au caramel	X													
mar 23 mars	Potage légumes bio	X													
	Poulet rôti sauce basquaise					X					X		X		
	Semoule bio		X												
	carre frais bio	X													
	Compote de pommes BIO														
jeu 25 mars	Laitue et emmenthal	X													
	Cassoulet		X							X	X		X		
	Cassoulet (sans porc)	X									X		X		
	Haricots blancs à la tomate														
	Paris Brest	X	X				X			X				X	
	Vinaigrette au miel					X							X		
ven 26 mars	Rôti de boeuf au jus	X				X					X		X		
	NUGGETS DE BLE		X								X				
	Epinards béchamel	X	X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Orange Global Gap														
	ANNEXES 38	X	X												