

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 février au 28 février		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 22 février	Filet de Cabillaud à l'armoricaine	X			X	X		X	X						
	Semoule		X												
	Bûchette mi chèvre	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
mar 23 février	Chicken wings		X	X						X	X		X		
	Aloo Gobi														
	Banane														
	ANNEXES 38	X	X												
jeu 25 février	Potage Crecy bio														
	Saucisse de Toulouse bio														
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X													
	Tome de vache BIO	X													
Kiwi bio local															
ven 26 février	Carottes râpées														
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Petits pois extra fins saveur jardin														
	Saint Nectaire	X													
Gâteau au yaourt et aux pommes maison	X	X	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
Période du 1 mars au 7 mars		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 1 mars	Salade fantaisie										X				
	Filet colin lieu sauce tajine				X	X									
	Pommes rissolées														
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
	Cubes d'emmental	X													
mar 2 mars	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Tomme noire	X													
	Pommes bicolore														
jeu 4 mars	Salade coleslaw bio			X									X		
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Gouda bio	X													
	Compote de pomme abricot BIO														
ven 5 mars	Pizza au fromage maison	X	X												
	Sauce achard de légumes														
	Riz créole														
	Yaourt aromatisé	X													
	Orange Global Gap														