

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 26 avril au 2 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 26 avril	Salade de tomates														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Petits pois et carottes saveur du midi														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Brisures d'Oréo	X	X							X					
	Vinaigrette huile d'olive balsamique					X									
	Citron														
mar 27 avril	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Haricots beurre à la ciaux boulettes														
	Carré de l'est	X													
	Fraises et sucre														
jeu 29 avril	Salade composée Bio														
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la ciboulette et au persil	X	X	X							X				
	Camembert BIO	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Croûton	X	X												
ven 30 avril	Tarte oignon maison	X	X												
	Stick végétarien		X	X											
	Pommes de terre et courgettes à la béchamel	X	X												
	Mimolette	X													
	Orange Global Gap														
	Sauce fromage blanc ciboulette	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 3 mai au 9 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 3 mai	Concombre vinaigrette														
	Filet de lieu noir sauce armoricaine	X			X	X		X	X						
	Epinards et pomme de terre béchamel	X	X												
	Abricots au sirop														
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					X							X		
	Dés de féta	X													
mar 4 mai	Laitue														
	Poulet rôti														
	Blé à la provençale		X												
	Coulommiers	X													
	Pommes bicolores locales														
	Maïs														
jeu 6 mai	Boeuf cuit à l'étouffée sauce dijonnaise	X				X							X		
	Ratatouille maison										X		X		
	Riz créole														
	Cantal	X													
	Tarte au chocolat	X	X	X						X					
ven 7 mai	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Raviolis au tofu bio sauce tomate	X	X			X				X	X				
	Yaourt Les 2 vaches bio au citron	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
Période du 10 mai au 16 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 10 mai	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Haricots blancs (maison)														
	Bûchette mi chèvre	X													
	Fraises et sucre														
mar 11 mai	Salade coleslaw bio			X									X		
	Saucisse Toulouse bio au rougail										X		X		
	Saucisse de volaille au rougail	X									X		X		
	Macaroni bio		X												
	Tome de vache BIO	X													
	Crème dessert caramel BIO	X													