

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 28 juin au 4 juillet		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 28 juin	Melon														
	Filet de hoki sauce provençale				X	X					X		X		
	Macaroni		X												
	Petit pot vanille-fraise	X													
	Fromage râpé	X													
mar 29 juin	Taboulé bio		X												
	Emincé de volaille bio sauce tajine	X				X									
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Carottes Vichy BIO														
	Yaourt nature bio et sucre	X													
	Abricots bio														
jeu 1 juillet	Rôti de boeuf et jus	X				X					X		X		
	Filet de Cabillaud aux fruits de mer	X			X	X		X	X						
	Purée de pommes de terre	X													
	Saint Nectaire	X													
	Straciatella copeaux chocolat	X								X					
ven 2 juillet	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Pané de blé fromage et épinard	X	X												
	Courgettes béchamel	X	X												
	Petit suisse aux fruits	X													
	Banane														
	Fromage râpé	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 5 juillet au 11 juillet		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 5 juillet	Salade de Betteraves														
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la ciboulette et au persil	X	X	X											
	Bûchette mi chèvre	X													
	Coupelle de compote de pomme														
mar 6 juillet	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Petits pois et carottes persillés														
	Fraidou	X													
	Banane														