

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 29 mars au 4 avril		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 29 mars	Salade de Betteraves														
	Filet de colin lieu sauce rougail				X						X		X		
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Fraidou	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
mar 30 mars	Bolognaise bio														
	Bolognaise végétarienne														
	Papillon BIO		X												
	Tome de vache BIO	X													
	Crème dessert caramel BIO	X													
	Fromage râpé	X													
jeu 1 avril	Rôti de veau sauce pascaline	X													
	Gratin Dauphinois	X													
	Munster	X													
	Moëlleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
ven 2 avril	Pizza de Provence	X	X												
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X		X		
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Pommes bicolores locales														
	Dosette de ketchup														