

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 31 mai au 6 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 31 mai	Melon														
	Filet de lieu noir sauce bouillabaisse	X	X		X			X							
	Riz créole														
	Poires au sirop														
	Fromage râpé	X													
mar 1 juin	Carotte râpées BIO au citron														
	Poulet rôti Bio sauce basquaise					X					X		X		
	Blé bio		X												
	Camembert BIO	X													
	Fraises et sucre														
jeu 3 juin	Paupiette de veau échalote	X	X	X		X				X	X		X		
	Ratatouille maison										X		X		
	Semoule		X												
	Edam	X													
	Carré bordelais	X	X	X											
ven 4 juin	Pizza tomate olives	X	X												
	Stick végétarien enrobante fraîcheur	X	X	X											
	Petits pois et carottes saveur du midi														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Compote de pomme maison														

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 7 juin au 13 juin		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 7 juin	Pastèque														
	Saucisse de Toulouse		X												
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Lentilles BIO locales à la paysanne	X									X		X		
	Pont l'Evêque	X													
	Petit pot vanille-chocolat	X													
mar 8 juin	Salade verte bio														
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Carottes BIO saveur du jardin														
	carre frais bio	X													
	Banane BIO														
	Olive noire														
jeu 10 juin	Gigot d'agneau et jus	X				X					X		X		
	Haricots verts persillés														
	Gouda	X													
	Riz au lait	X													
ven 11 juin	Lasagnes à la bolognaise maison	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Pêche jaune														