

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 8 mars au 14 mars		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-NERAC													
lun 8 mars	Carottes râpées														
	Chicken wings									X					
	Mélange légumes et brocolis														
	Emmental	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
mar 9 mars	Oeuf dur BIO mayonnaise			X									X		
	Raviolis au tofu bio sauce tomate	X	X			X				X	X				
	Camembert BIO	X													
	Kiwi bio local														
jeu 11 mars	Rôti de boeuf et jus	X				X					X		X		
	Haricots beurre saveur du midi														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Tarte amandine au chocolat	X	X	X			X			X					
ven 12 mars	Potage Choisy	X				X									
	Hoki aux huiles parfumés au curry				X										
	Blé bio		X												
	Banane														
	Fromage râpé	X													