

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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.

preparations effectuees	s par votre personnel apres leur livraison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1	décembre au 7 décembre	Adulte	es		•	VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 1 décembre	Baguette 250 g		X												
	Sauté de bœuf LR sauce normande	Х				Х									
	Lentilles bio														
	Carottes bio braisées LEG										Х				
	Fromage frais aux fruits 50Grs	X													
	Petit moulé nature	Х													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	Х	Χ						Χ					
	Ananas frais														
	Jus de pommes														
mar 2 décembre	Baguette 250 g		X												
	Potage aux poireaux et aux pommes de terre maison	Х													
	Pavé de colin aux herbes de provences		Х		Х										
	Epinards bio à la béchamel	Х													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Cookie au cacao	X	Х	Х						Χ					
	Crème dessert chocolat	X													
	Fruit de saison														
	Emmental râpé	X													
						•	•	•							
mer 3 décembre	Baguette 250 g		X												
	Poulet LR sauté à l'estragon	X													
	Boulgour bio		Х												
	Petits pois Bio au miel et à l'orange	Х													
	Pont l'évêque AOP	Х													
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Cookie au cacao	X	X	X						Χ					
	Banane														
	Poire allongée Ecoresponsable														
jeu 4 décembre	Baguette 250 g		Х												
,	Salade verte bio														
	Macaroni à la mexicaine BIO		Х												
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Fourrandise au chocolat		Х	Х											
	Pomme rouge Ecoresponsable		, n	,											
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							Х		

Date d'impression : 04/11/2025 Page 1/24



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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
ven 5 décembre	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Taboulé		Х								Χ				
	Hoki pané		Х		Χ										
	Haricots verts Bio relevés au colombo										Χ		Χ		
	Petit moulé nature	Х													
	Jus de raisin														
	Moëlleux coco mandarine maison	Х	Х	Χ											

Date d'impression : 04/11/2025 Page 2/24



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.

proparations encotaces	pai voite personnei apres leur livraison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 8	décembre au 14 décembre	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 8 décembre	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		Х												
	Salade de crudités bio										Х				
	Saucisse pure volaille		Х												
	Pommes campagnardes														
	Yaourt brassé banane b	Х													
	Fromage fondu Président	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Dosette de ketchup														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							Х		
	virialgrette traditionnene a rechalote				<u>l</u>	^		Ĺ				Ĺ	^		<u> </u>
mar 9 décembre	Baguette 250 g		Х												
	Hachis lentilles tomate (purée BIO)	Х													
	Yaout nature seau Bio local	Х													
	Orange Global Gap														
	Crêpe moelleuse sucrée	Х	Х	Х											
	Yaourt nature sucré	Х													
	Jus de pommes														
	Topping fraise														
	1 11 0	ı			1			L	<u>l</u>			L	l		
mer 10 décembre	Baguette 250 g		X												
	Potage Longchamps m	Х													
	Poulet rôti LR		Х	Χ						Χ	Х		Х		
	Bouquet de brocolis bio														
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Quatre quarts ananas m	Х	Х	Х											
	Cake au miel m	Х	Х	Х											
	Banane														
	Emmental râpé	Х													
jeu 11 décembre			X												
	Carottes râpées bio l m					Х									
	Rôti de boeuf LR et sauce basquaise					Х									
	Riz pilaf Haricots beurre à la tomate														
	Yaourt aromatise	X													
	Purée de pomme b m cannelle														
	Sablé Retz	Х	Х												
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							Х		
	Sirop de grenadine														
	Cube de mimolette déco	Х													

Date d'impression : 04/11/2025 Page 3/24



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
ven 12 décembre	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Poisson blanc gratiné au fromage	Χ		Χ	Х										
	Pate coquillettes 1/2 complete Bio		Х												
	Emincé de poireaux BIO béchamel curcuma curry	X											X		
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Cantal AOC	Χ													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Coupelle compote pomme banane														
	Coupelle de pâte à tartiner	Х					Х			Χ					

Date d'impression : 04/11/2025 Page 4/24



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.

	par votro personner apres tear inviatorii.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1	5 décembre au 21 décembre	Adulte	S			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 15 décembre	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		Х												
	Semoule façon couscous BIO		Х								Х				
	Fraidou	Х													
	Saint Nectaire AOC	Х													
	Beignet à la framboise		Х	Х											
	Orange Global Gap														
mar 16 décembre	IPaguatta 250 g		l v l												
	Baguette 250 g		X												
	Potage 4 légumes au paprika m	Х	^												
	Steak de colin sauce lombarde	X			X										
	Gnocchetti Sardi BIO	^	Х		^										
	Potimarron		^												
	bio béchamel	х													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Yaourt aux fruits local des Bas Vignons Corbeil	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Coupelle de pâte à tartiner	Х					Х			Х					
								l .					l .		
mer 17 décembre	Baguette 250 g		X												
	Crêpe au fromage	Х	Х	Х											
	Rôti de veau FR sans sauce														
	Carottes bio et navets BIO à la crème	Х													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Cookie au cacao	Х	Х	Х						Χ					
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	Х													
	Jus de pommes														
	Dosette de ketchup					_									
jeu 18 décembre	Baguette 250 g		Х												
, 13 10 0000bit	Rillettes de la mer au saumon	Х		Х	Х	Х							Х		
	Bouchées de chapon sauce noël	X	Х	.,									,,		
	Röstis de légumes	,				Х					Х				
	Haricots verts et champignons										2,				
	Yaourt nature sucré	Х													
	Fourrandise à la fraise		Х	Х											
	Entremet chocolat festif	Х	X	X			Х			Х					
	Jus d'orange														
	Père Noël Avec Attache 12g	Х													

Date d'impression : 04/11/2025 Page 5/24



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 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
ven 19 décembre	Baguette 250 g		X												
	Calamar à la romaine		Х						Х						
	Riz créole														
	Choux-fleur BIO et pdt sauce mornay	Х													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Fromage frais nature et sucre	Х													
	Banane														
	Cake au chocolat maison	Х	Х	Χ						Χ					
	Coupelle de compote de pomme														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 6/24



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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.

preparations effectuees	s par votre personnel apres leur livraison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2	2 décembre au 28 décembre	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 22 décembre	Baguette 250 g		Х												
	Potage cultivateur m														
	Nuggets de volaille		X												
	Riz pilaf														
	Haricots verts bio et champignons bio														
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Fourrandise au chocolat		X	Х											
	Ananas frais														
	Coupelle compote de pomme fraise														
	Emmental râpé	Х													
	_														
mar 23 décembre			Х												
	Coquillettes aux légumes braisés BIO		Х												
	Pont l'évêque AOP	X													
	Purée de pommes raisins														
	Madeleine	Х	X	Х											
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	Х													
	Poire allongée Ecoresponsable														
mer 24 décembre	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Carottes râpées bio l m					Х									
	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron				Х	Х									
	Lentilles bio local														
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Cake pralin m	Х	Х	Х			Х								
	Banane														
	Coupelle de pâte à tartiner	Х					Х			Х					
	Cube de mimolette déco	Х													
	Vinaigrette maison					Х							Х		
ven 26 décembre			X												
	Parmentier de colin thym citron	Х			Х	Х							Х		
	Yaourt aromatisé	Х													
	Yaourt nature sucré	Х													
	Orange bio														
	Quatre quart maison		Х	Х											
	Sirop de grenadine														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 7/24



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.

, ,	Par voire personner apres real inviaison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2	9 décembre au 4 janvier	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES				-		
lun 29 décembre	Baguette 250 g		Х												
	Salade de mâche et betterave														
	Riz et jambalaya														
	Fromage frais sucré	Х													
	Crème dessert vanille	Х													
	Moëlleux au citron	Х	Х	Х											
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Dosette de sauce salade												Х		
mar 30 décembre			Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Filet de limande meunière	X	Х		X										
	Pommes campagnardes														
	Petit moulé nature	X													
	Cantal AOC	Х													
	Coupelle compote pomme banane														
	Pommes bicolore bio														
	Plateau carton														
mer 31 décembre			Х												
	Potage au céleri m	Х									Х				
	Omelette bio	X		Χ											
	Petits pois bio à la paysanne														
	Spirales bio		Х												
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Mini roulé à la fraise	Х	Х	Χ											
	Banane														
	Emmental râpé	X													
	In 250														
ven 2 janvier	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Filet de lieu frais sauce aurore	Х			X										
	Purée de brocolis et pommes de terre	Х													
	Yaourt brassé banane b	Х													
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Ananas frais														
	Coupelle de confiture de fraises														
	Sirop de grenadine														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 8/24



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.

proparations circotace	s par votre personner apres leur rivraison.					•		•							
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 5	janvier au 11 janvier	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 5 janvier	Baguette 250 g		X												
,	Potage de légumes bio maison														
	Calamar à la romaine		Х						Х						
	Petits pois bio à la lyonnaise														
	Riz créole														
	Yaourt aromatisé	Х													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	Х	Х						Х					
	Fruit de saison bio	^	^	٨						٨					
	Coupelle compote de pomme fraise														
	Emmental râpé	V													
	Епішента гаре	Х			<u> </u>			<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>
mar 6 janvier	Baguette 250 g		Х												
	Salade verte bio														
	Nuggets blé nature		Х	Х											
	Pommes campagnardes			,											
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Flan nappé caramel	X													
	Fourrandise au chocolat	^	Х	Х											
	Fruit de saison		Λ	Λ											
	Dosette de sauce salade												Х		
	Plateau carton												^		
	Plateau Carton														
mer 7 janvier	Baguette 250 g		Х												
mer 7 junivier	Chou blanc râpé bio m					Х					Х				
	Rôti de boeuf RAV et jus					^					X				
	Gnocchetti Sardi BIO		Х								X				
	Yaourt nature sucré	Х	^												
	Sablé Retz	X	Х												
	Purée de pomme Bio m	_ ^	^												
	Jus d'orange					X							Х		
	Vinaigrette maison					λ							λ		
jeu 8 janvier	Baguette 250 g		Х												
J = 2 J = 10.11.10.	Baguette 250 g		X												
	Chicken wings LR														
	Carottes bio braisees										Х				
	Cantal AOC	X													
	Lait demi-ecreme equitable Galettes des rois	X		Х			Х					_			
	Fruit de saison	^	X	٨			^								
	coupelle Confiture d'Abricots														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 9/24



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
ven 9 janvier	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Crêpe au fromage	Χ	Х	Χ											
	Steak de colin sauce Nantua	Х			Х	Х									
	Epinards bio à la béchamel	X													
	Fromage frais aux fruits 50Grs	Х													
	Fruit de saison														
	Jus de pommes														
	Coupelle de pâte à tartiner	X					X			X					

Date d'impression : 04/11/2025 Page 10/24



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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.

preparations effectuee	s par votre personnel apres leur livraison.					Ī									
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1	2 janvier au 18 janvier	Adulte	S		•	VILLENE	UVE-SAI	NT-GEOR	GES		•	•			
	Baguette 250 g		Х												
•	Cordon bleu	Х	Х												
	Haricots verts BIO à l'ail														
	Saint Nectaire AOC	Х													
	Tarte grillée aux pommes		Х	Х											
	Gâteau de Savoie		Х	Х											
	Fromage frais sucré	Х													
	Fruit de saison														
mar 13 janvier	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		Х												
	Pizza fraiche au fromage	Х	Х												
	Salade verte bio														
	Fromage frais sucré	Х													
	Gouda bio	Х													
	Fruit de saison bio														
	Jus de pommes														
	Coupelle de confiture de fraises														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							Х		
mer 14 janvier	Baguette 250 g		X												
	Carottes râpées bio l m					Χ									
	Rôti de veau FR au basilic														
	Purée de chou-fleur et pommes de terre	Х													
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Yaourt bio local à la fraise en seau	Х													
	Quatre quart au chocolat maison		X	Х											
	Fruit de saison														
	Vinaigrette maison					Х							X		
jeu 15 janvier	Baguette 250 g		Х												
, ,	Duo de Carotte et choux blanc bio					Х									
	Crozets et dés de dinde	Х	Х	Х											
	Galette Saint Michel	Х	Х	Х											
	Crème dessert aux myrtilles	Х													
	Yaourt nature sucré	X													
	Coupelle de compote de pomme														
	Vinaigrette traditionnelle au miel					Х							Х		

Date d'impression : 04/11/2025 Page 11/24



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 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
ven 16 janvier	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Potage 4 légumes au paprika m	X													
	Hoki pané		Х		Х										
	Riz pilaf														
	Fraidou	Х													
	Fruit de saison bio														
	Sirop de grenadine														
	Emmental râpé	X													

Date d'impression : 04/11/2025 Page 12/24



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.

preparations encotace	s par votre personner apres ieur rivraison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1	L9 janvier au 25 janvier	Adulte	S			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	RGES						
lun 19 janvier	Baguette 250 g		Х												
, , , ,	Salade jurassienne	Х													
	Spirales BIO bolognaise	Х	Х												
	Yaourt aux fruits local des Bas Vignons Corbeil	Х													
	Fromage frais aux fruits 50Grs	Х													
	Madeleine Longue	Х	Х	Х											
	Coupelle de compote pomme-ananas														
	Emmental râpé	Х													
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							X		
mar 20 janvier	Baguette 250 g		Х												
iliai 20 jailviei	Baguette 250 g		X												
	Crêpe au fromage	Х	X	Х											
	Poulet rôti LR	Λ	X	X						Х	X		Х		
	Epinards hachés à la crème Bio	Х	, A										Λ		
	Fromage fondu Président	X													
	Purée de pommes myrtilles m														
	Fruit de saison														
mer 21 janvier	Baguette 250 g		V		I							I			
mer 21 janvier	Baguette 250 g		X												
	Potage à la courgette bio m	X	^												
	Sauté de bœuf LR au curry	X											Х		
	Pommes rissolées	^											^		
	Yaourt aromatisé	X													
	Jus d'orange	^													
	Fruit de saison bio														
	Beurre 8g	Х													
	Emmental râpé	X													
						I	I	I							
jeu 22 janvier	Baguette 250 g		X												
	Haricots rouge sauce chili et riz														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Gâteau amande poire marron	Х	Х	Χ			X								
	Mini roulé à la fraise	Х	Х	Х											
	Fruit de saison														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 13/24



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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
ven 23 janvier	Baguette 250 g		Х												
	Filet de limande meunière	Х	Х		Х										
	Choux romanesco														
	Pommes lamelles vapeur														
	Pont l'évêque AOP	Х													
	Yaourt nature sucré	Х													
	Cake à l'orange maison	Х	Х	Χ		Χ									
	Fruit de saison bio														
	Jus de pommes														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 14/24



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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.

preparations effectuee	s par votre personnel apres leur livraison.														
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 2	26 janvier au 1 février	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 26 janvier	Baguette 250 g		X												
	Parmentier de colin thym citron	Х			Х	Х							Х		
	Yaourt entier aromatisé vanille Bio	Х													
	Fromage frais aux fruits 50Grs	Х													
	Cake au chocolat maison	Х	X	Х						Х					
	Fruit de saison														
	Sirop de grenadine														
mar 27 janvier	Baguette 250 g		Х												
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Baguette 250 g		X												
	Potage de légumes bio maison														
	Pizza fraiche au fromage	Х	Х												
	Salade verte bio														
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Fromage frais sucré	Х													
	Fruit de saison														
	Beurre 8g	Х													
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					Х							Х		
mer 28 janvier	Baguette 250 g		Х												
,	Carotte râpées BIO I m LEG					Х									
	Boulettes de bœuf FRANCE à l'orientale		Х			Х									
	Semoule bio et jus		Х								Х				
	Yaourt nature sucré	Х													
	Milkshake mangue vanille maison	Х				Х									
	Sablé Retz	Х	X												
	Fruit de saison														
	Vinaigrette maison					Х							Х		
jeu 29 janvier	Baguette 250 g		Х												
J22 25 J4117151	Baguette 250 g		X												
	Rôti de veau FR au jus		,								Х				
	Légumes couscous bio s/viande										X				
	Petit moulé nature	Х													
	Cantal AOC	X													
	Cake praline rose m	Х	Х	Х			Х								
	Jus de pommes														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 15/24



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
ven 30 janvier	Baguette 250 g		Х												
	Chou rouge râpé bio à la vinaigrette m					Х									
	Filet de lieu frais sauce citron	Χ			Х	Х									
	Papillons bio		Х												
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Purée de pommes fraises m														
	Madeleine	X	Х	Х											
	Coupelle de compote de pomme														
	Vinaigrette traditionnelle ciboulette					X							X		
	Cube de mimolette déco	Х													

Date d'impression : 04/11/2025 Page 16/24



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 2	l février au 8 février	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES				-		
lun 2 février	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		Х												
	Salade verte bio														
	Omelette bio	Х		Х											
	Purée de pommes de terre et potimaron Bio	Х													
	Yaourt nature sucré	Х													
	Fruit de saison														
	Crêpe moelleuse sucrée	Х	Х	Х											
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							Х		
	Coupelle de confiture de fraises														
		•			-	-									
mar 3 février	Baguette 250 g		X												
	Pépinette aux légumes et haricots blancs au colombo		Χ								Χ		Х		
	Yaourt bio local à la fraise en seau	Х													
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Cookie au cacao	Х	X	Χ						Χ					
	Fruit de saison														
	Coupelle compote pomme banane														
	Emmental râpé	Х													
457	Deguatto 250 a							I				I			
mer 4 février	Baguette 250 g		X												
	Potage breton m	Х													
	Escalope de poulet LR sauce navarin														
	Brocolis														
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Cake à la vanille maison	Х	Х	Х											
	Purée de pommes rhubarbe														
	Fruit de saison														
	Emmental râpé	Х													
jeu 5 février	Baguette 250 g		Х												
jeu 3 ievrier			X												
	Baguette 250 g  Rôti de boeuf LR et sauce carbonnade		X												
	Pommes campagnarde		Χ												
		V													
	Maroilles Vacunt aromaticá	X													
	Yaourt aromatisé	Х								V					
	Gaufre pâtissière		Х	Х						Х					
	Fruit de saison														
	Miel														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 17/24



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparations 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 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
ven 6 février	Baguette 250 g		Х												
	Filet de limande meunière	Х	Х		Х										
	Haricots verts BIO à l'ail														
	Riz pilaf														
	Yaout nature seau Bio local	X													
	Fromage frais sucré	X													
	Madeleine	Х	Х	Х											
	Banane														
	Jus de raisin														
	Topping chocolat												·		

Date d'impression : 04/11/2025 Page 18/24



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 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.

preparations effectuee	s par votre personnel apres leur livraison.	1	T I				I	I	ı ı		I				
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9	février au 15 février	Adulte	es .			VILLENE	UVE-SAI	NT-GEOR	GES						
lun 9 février	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		Х												
	Cordon bleu	Х	Х												
	Jardinière de légumes bio														
	Yaourt nature sucré	Х													
	Pont l'évêque AOP	Х													
	Jus d'orange														
	Clafoutis à la poire maison	Х	Х	Х											
	Coupelle de pâte à tartiner	Х					Х			Χ					
mar 10 février	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		Х												
	Potage au potiron bio m	X									Х				
	Sauté de bœuf LR au curry	Х											Χ		
	Carottes bio braisées LEG										Χ				
	Lentilles bio local														
	Petit moulé nature	Х													
	Fruit de saison bio														
	Fruit de saison														
	Emmental râpé	Х													
mer 11 février	Baguette 250 g		Х												
mer II leviler	Crème de la mer tomatée à tartiner	Х	٨		Х										
	Calamar à la romaine	^	Х		٨				Х						
	Mélange légumes haricots plats		,						X						
	Riz pilaf														
	Yaourt nature BIO et sucre	Х													
	Fromage frais aux fruits 50Grs	X													
	Fourrandise au chocolat		Х	Х											
	Fruit de saison		,												
jeu 12 février	Baguette 250 g		X												
	Salade coleslaw bio			Х		Х					Х		Х		
	Curry de pois chiche et semoule BIO		Х			Х							X		
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Fruit de saison bio														
	Mini roulé à la fraise	Х	Х	Χ											
	Coupelle de compote pomme-ananas														
	Emmental râpé	Х													

Date d'impression : 04/11/2025 Page 19/24



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
ven 13 février	Baguette 250 g		Х												
	Salade de crudités bio										Х				
	Poisson blanc gratiné au fromage	Х		Χ	Х										
	Penne		Х												
	Yaourt aromatisé	Χ													
	Liégeois à la vanille	Х													
	Cake au citron maison	X	Х	X		X									
	Sirop de grenadine														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 20/24



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.

proparations shouldes	s par votre personner apres leur rivraison.	1										T .			
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1	.6 février au 22 février	Adulte	es			VILLENE	UVE-SAI	NT-GEOR	RGES						
lun 16 février	Baguette 250 g		Х												
	Escalope de veau hachée FR sauce bobotie					Х							Х		
	Pommes rissolées														
	Fromage frais sucré	Х													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Fruit de saison bio	Α													
	Sablé Retz	Х	Х												
		^	^												
	Coupelle purée pomme pêche														
mar 17 février	Baguette 250 g		Х												
	Potage cultivateur m														
	Tarte aux poireaux	Х	Х	Х											
	Salade verte bio	,													
	Yaourt nature sucré	Х													
	Fourrandise à la fraise		X	Х											
	Doughnuts au sucre	Х	X	^						Х					
	Fruit de saison	^	^							٨					
						V							V		
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					Х							Х		
	Emmental râpé	Х													
mer 18 février	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Carottes râpées bio l m					Х									
	Emincé de dinde LR sauce hongroise					Α									
	Spirales bio		Х												
	Lait demi-écrémé équitable	Х	Α												
	Crème dessert à la mangue	X													
	Fruit de saison	^													
		Х					Х			V					
	Coupelle de pâte à tartiner	X				V	Χ			Х			V		
	Vinaigrette maison					Х							Х		
jeu 19 février	Baguette 250 g		Х												
,	Baguette 250 g		X												
	Chou blanc rấpé bio m					X					X				
	Roti de boeuf LR au jus										X				
	Riz pilaf														
	Fraidou Purée de pommes poires m	Х													
	Jus d'orange														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
	Cube de mimolette déco	Х													

Date d'impression : 04/11/2025



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 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
ven 20 février	Baguette 250 g		Х												
	Crêpe au fromage	Х	Х	Χ											
	Hoki pané		Х		Χ										
	Haricots verts Bio relevés au colombo										Х		Х		
	Lait demi-écrémé équitable	Χ													
	Cake à la vanille maison	Х	Х	Х											
	Fruit de saison														
	Sirop de grenadine								·					·	

Date d'impression : 04/11/2025 Page 22/24



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 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
ériode du 2	23 février au 1 mars	Adulte	es .			VILLENE	UVE-SAII	NT-GEOR	GES						
lun 23 février	Baguette 250 g		X												
	Oeufs durs bio, agrémentés de mayonnaise bio			Х									Х		
	Nuggets de volaille		X												
	Lentilles bio à la tomate														
	Yaourt entier aromatisé vanille Bio	X													
	Lait demi-écrémé équitable	Х													
	Cake aux pépites de chocolat maison	Х	Х	Χ						Χ					
	Fruit de saison														
mar 24 février	Baguette 250 g		Х												
	Saucisses de Strasbourg		Х												
	Poêlée de légumes bio														
	Semoule bio		Х												
	Pont l'évêque AOP	X													
	Fromage frais aux fruits 50Grs	Х													
	Madeleine	X	Х	Х											
	Fruit de saison														
	Jus de pommes														
mer 25 février	Baguette 250 g		Х												
mer 25 leviler	Salade verte bio		X												
	Macaroni à la mexicaine BIO		Х												
	Yaourt aromatisé	Х	X												
	Sablé Retz	X	Х												
	Cake aux myrtilles m	X	X	Х											
	Fruit de saison	^													
	Croûtons	Х	Х												
	Vinaigrette maison		,,			Х							Х		
	Emmental râpé	Х													
iou 20 férmion	Baguette 250 g														
jeu 26 février			Х												
	Salade de mâche et betterave														
	Rôti de boeuf LR sauce navarin Pommes campagnarde														
		V													
	Lait demi-écrémé équitable Fourrandise au chocolat	Х	V	V											
		V	Х	X											
	Crème dessert chocolat	Х													
	Coupelle de compote de pomme						l				l				
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Х							Χ		

Date d'impression : 04/11/2025 Page 23/24



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 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
ven 27 février	Baguette 250 g		Х												
	Baguette 250 g		Х												
	Potage Longchamps m	Х													
	Steak de colin au beurre blanc	Х			Χ	Χ									
	Riz créole														
	Petit moulé nature	Х													
	Jus de raisin														

Date d'impression : 04/11/2025 Page 24/24