

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 2 mars au 8 mars		Adultes				VILLENEUVE-SAINT-GEORGES									
lun 2 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade de crudités bio										X				
	Haricots rouge sauce chili et riz														
	Fromage fondu Président	X													
	Gâteau au chocolat m	X	X	X						X					
	Orange Global Gap														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
	Cube de mimolette déco	X													
mar 3 mars	Baguette 250 g		X												
	Sauté de boeuf LR sauce dijonnaise	X				X							X		
	Petits pois bio à la lyonnaise														
	Yaourt nature sucré	X													
	Fromage fondu Président	X													
	Cookie au cacao	X	X	X						X					
	Ananas frais														
	Jus de pommes														
mer 4 mars	Baguette 250 g		X												
	Potage dubarry cuisiné	X													
	Pizza fraîche au fromage	X	X												
	Salade verte bio														
	Yaourt aromatisé	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Cake au miel m	X	X	X											
	Banane														
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 5 mars	Baguette 250 g		X												
	Carottes râpées bio l m														
	Poulet rôti LR		X	X						X	X		X		
	Papillons bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Purée de pomme b m cannelle														
	Sablé Retz	X	X							X					
	Sirop de grenadine														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
	Emmental 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
ven 6 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Carottes bio braisées										X				
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Poire allongée Ecoresponsable														
	Tablette de chocolat au lait	X								X					
	Coupelle compote pomme banane														

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 9 mars au 15 mars		Adultes VILLENEUVE-SAINT-GEORGES													
lun 9 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade verte														
	Nuggets de volaille		X												
	Riz pilaf														
	Yaourt bio local à la fraise en seau	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Jus de pommes														
	coupelle Confiture d'Abricots														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
	Dosette de ketchup														
mar 10 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Penne et base petits pois crème	X	X												
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Gouda bio	X													
	Orange Global Gap														
	Coupelle purée pomme pêche														
	Beurre 8g	X													
mer 11 mars	Baguette 250 g		X												
	Carotte râpées BIO l m LEG														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Mélange légumes haricots plats														
	Semoule bio		X												
	Fromage frais aux fruits 50Gr	X													
	Sablé Retz	X	X							X					
	Liégeois au chocolat	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Cube de mimolette déco	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 12 mars	Baguette 250 g		X												
	Rôti de veau FR sauce camembert	X													
	Pommes campagnardes														
	Yaourt brasse banane b	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fourrandise à la fraise		X	X											
	Tarte amandine pomme	X	X	X			X								
	Jus d'orange														
	Plateau carton														

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
ven 13 mars	Baguette 250 g		X												
	Steak de colin sauce diépoisse	X			X			X	X						
	Carottes bio à la crème	X													
	Blé bio		X												
	Pont l'évêque AOP	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Banane														
	Cake au chocolat maison	X	X	X						X					
	Poire allongée Ecoresponsable														

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 16 mars au 22 mars		Adultes VILLENEUVE-SAINT-GEORGES													
lun 16 mars	Baguette 250 g		X												
	Potage cultivateur m														
	Pizza au fromage	X	X												
	Salade verte bio														
	Yaourt aromatisé	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Fourrandise au chocolat		X	X											
	Coupelle compote de pomme fraise														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
mar 17 mars	Baguette 250 g		X												
	Hoki pané		X		X										
	Petits pois saveur du jardin														
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Fromage frais sucré														
	Cake pâte de noisettes cacao	X	X	X			X								
	Madeleine	X	X	X											
	Orange Global Gap														
mer 18 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Chou blanc râpé bio l														
	Chicken wings LR														
	Carottes BIO à l'ail														
	Fromage frais aux fruits 50Grs	X													
	Semoule au lait à la vanille m	X	X												
	Tablette de chocolat au lait	X								X					
	Banane														
	Vinaigrette maison					X							X		
	Dosette de ketchup														
jeu 19 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade verte bio														
	Rôti de boeuf LR et sauce bobotie					X							X		
	Purée de pommes de terre L HVE LEG	X													
	Fraidou	X													
	Jus de pommes														
	Purée de pommes framboises m														
	Cube de mimolette déco	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
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
ven 20 mars	Baguette 250 g		X												
	Boulgour bio légumes 4 épices BIO		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Quatre quart maison		X	X											
	Sirop de grenadine														

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 23 mars au 29 mars		Adultes													
		VILLENEUVE-SAINT-GEORGES													
lun 23 mars	Baguette 250 g		X												
	Salade verte bio														
	Saucisse fumée sauce rougail														
	Riz créole														
	Fromage frais sucré														
	Yaourt aux fruits local des Bas Vignons Corbeil	X													
	Moëlleux au citron	X	X	X											
	Pomme Golden Ecoresponsable														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
mar 24 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Potage à la courgette bio m	X													
	Parmentier de poisson polenta carotte	X			X								X		
	Petit moulé nature	X													
	Coupelle compote pomme banane														
	Ananas frais														
	Emmental râpé	X													
mer 25 mars	Baguette 250 g		X												
	Carotte râpées BIO l m LEG														
	coquille Bio à l'italienne		X			X					X				
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Mini roulé à la fraise	X	X	X											
	Coupelle compote de pomme fraise														
	Banane														
	Cubes d'emmental	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 26 mars	Baguette 250 g		X												
	Escalope de veau hachée FR au basilic														
	Semoule bio		X												
	Cantal AOC	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
	Quatre quart ananas m	X	X	X											
	Poire allongée Ecoresponsable														

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
ven 27 mars	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron				X										
	Piperade														
	Banane BIO														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Jus d'orange														
	Coupelle de confiture de fraises														

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 30 mars au 5 avril		Adultes		VILLENEUVE-SAINT-GEORGES											
lun 30 mars	Baguette 250 g		X												
	Cordon bleu	X	X												
	Petits pois bio à la lyonnaise														
	Yaourt aromatisé	X													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Orange Global Gap														
	Coupelle compote de pomme fraise														
mar 31 mars	Baguette 250 g		X												
	Salade verte bio														
	Gnocchetti BIO lentilles tomate l	X	X												
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Croissant du boulanger	X	X	X											
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
mer 1 avril	Baguette 250 g		X												
	Concombre en salade														
	Filet de lieu frais sauce orientale				X	X									
	Légumes couscous bio										X				
	Semoule bio		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Sablé Retz	X	X							X					
	Fruit de saison														
	Jus d'orange														
	Cubes d'emmental	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 2 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Rôti de bœuf RAV et sauce ratatouille	X									X				
	Ratatouille bte														
	Pommes lamelles vapeur														
	Yaourt nature bio	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Gâteau provence aux amandes citron		X	X			X								
	Fruit de saison														
	Coulis de pêche groseille														

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
	Coupelle de confiture de fraises														

ven 3 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade grecque	X													
	Calamar à la romaine		X						X						
	Riz créole														
	Tablette de chocolat au lait	X								X					
	Purée de pomme Bio m														
	Jus de pommes														
	Dosette de ketchup														
	Vinaigrette traditionnelle ciboulette					X							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 6 avril au 12 avril		Adultes		VILLENEUVE-SAINT-GEORGES											
mar 7 avril	Baguette 250 g		X												
	Semoule BIO et jambalaya BIO		X												
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Petit moulé nature	X													
	Fruit de saison														
	Fourrandise au citron	X	X	X		X				X					
	Coupelle de compote de pomme														
mer 8 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade verte														
	Escalope poulet LR au basilic														
	Chou-fleur BIO saveur soleil														
	Fraidou	X													
	Géliné vanille	X													
	Fruit de saison														
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 9 avril	Baguette 250 g		X												
	Nuggets de volaille		X												
	Pommes campagnardes														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pont l'évêque AOP	X													
	Fruit de saison bio														
	Galette Saint Michel	X	X	X											
	Jus de pommes														
	Plateau carton														
	Dosette de ketchup														
ven 10 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	boulettes d'agneau sauce navarin		X							X					
	Mélange légumes haricots plats														
	Flageolets à l'ail														
	Yaourt bio local à la fraise en seau	X													
	Fromage frais sucré														
	Dessert manquant														
	Divers manquant														
	Coupelle de confiture de fraises														
	Sirop de grenadine														

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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------

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 13 avril au 19 avril		Adultes				VILLENEUVE-SAINT-GEORGES									
lun 13 avril	Baguette 250 g		X												
	Concombre en salade														
	Blé à l'italienne Bio		X			X					X				
	Yaourt aux fruits local des Bas Vignons Corbeil	X													
	Madeleine Longue	X	X	X											
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Coupelle compote pomme banane														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
mar 14 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade de mâche et betterave														
	Steak de colin sauce Nantua	X			X	X									
	Spirales bio		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison														
	Purée de pommes myrtilles m														
	Cube de mimolette déco	X													
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
mer 15 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Sauté de boeuf LR au jus										X				
	Mélange légumes haricots plats														
	Riz créole														
	Edam	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Jus d'orange														
	Fruit de saison bio														
	Beurre 8g	X													
jeu 16 avril	Baguette 250 g		X												
	Gâteau d'oeufs bio sauce tomate	X	X	X											
	Haricots beurre														
	Cantal AOC	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Cake à la fraise m	X	X	X											
	Mini roulé à la fraise	X	X	X											
	Fruit de saison														

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
ven 17 avril	Baguette 250 g		X												
	Hoki pané		X		X										
	Courgettes BIO ciboulette														
	Semoule bio		X												
	Brie pointe	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Cake à l'orange m	X	X	X		X									
	Fruit de saison														
	Jus de pommes														
	Dosette de ketchup														

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 20 avril au 26 avril		Adultes													
lun 20 avril	Baguette 250 g		X												
	Concombre bio vinaigrette														
	Omelette bio	X		X											
	Petits pois bio à la lyonnaise														
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Cake au chocolat maison	X	X	X						X					
	Fruit de saison														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
mar 21 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Steak de colin bourride	X			X						X				
	Semoule bio		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Beurre 8g	X													
	Sirop de grenadine														
mer 22 avril	Baguette 250 g		X												
	Taboulé cuisiné		X												
	Nuggets de volaille		X												
	Chou-fleur béchamel	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Liégeois au chocolat	X													
	Sablé Retz	X	X							X					
	Jus de pommes														
jeu 23 avril	Baguette 250 g		X												
	Rôti de boeuf nappé LR de sauce charcutière					X							X		
	Courgette BIO braisée										X				
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Saint Nectaire AOC	X													
	Madeleine	X	X	X											
	Fruit de saison														
	Coupelle de compote de pomme														

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
ven 24 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade de tomates bio														
	Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre				X								X		
	Mélange légumes haricots plats														
	Petit moulé nature	X													
	Cake praline rose m	X	X	X			X								
	Fruit de saison														
	Mozzarella déco	X													
	Vinaigrette traditionnelle ciboulette					X							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 27 avril au 3 mai		Adultes													
lun 27 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Macaroni 1/2 complete Bio		X												
	Lait demi-écrémé équitale	X													
	Cantal AOC	X													
	Fruit de saison														
	Tablette de chocolat au lait	X								X					
	Coupelle compote pomme banane														

mar 28 avril	Baguette 250 g		X												
	Concombre en salade														
	Riz IGP aux légumes et haricots blancs au colombo										X		X		
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Lait demi-écrémé équitale	X													
	Galette Saint Michel	X	X	X											
	Fruit de saison														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		

mer 29 avril	Baguette 250 g		X												
	Salade de tomates														
	Escalope de veau hachée FR sauce navarinl														
	Épinards bio à la béchamel	X													
	Yaourt nature et sucre	X													
	Clafoutis aux pêches m	X	X	X											
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
	Jus de pommes														
	Cubes d'emmental	X													
	Vinaigrette maison					X							X		

jeu 30 avril	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Sauté de porc BBC au miel	X													
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Fraidou	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison														
	Jus de raisin														
	Miel														

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 4 mai au 10 mai		Adultes													
VILLENEUVE-SAINT-GEORGES															
lun 4 mai	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Sauté de dinde sauce charcutière					X							X		
	Carottes bio braisées I										X				
	Lentilles bio local														
	Portion de Camembert ind 30 g	X													
	Fruit de saison														
	Yaourt nature sucré	X													
	Jus d'orange														
	Coupelle de pâte à tartiner	X					X			X					
mar 5 mai	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Salade verte bio														
	Riz pilaf boeuf tomate RAV	X													
	Petit moulé nature	X													
	Fruit de saison														
	Liégeois au chocolat	X													
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
mer 6 mai	Baguette 250 g		X												
	Nuggets de poisson		X		X										
	Gnocchetti Sardi BIO		X												
	Fromage frais aux fruits 50Gr	X													
	Pont l'évêque AOP	X													
	Fruit de saison														
	Fourrandise au chocolat		X	X											
	Coupelle de compote de pomme														
	Plateau carton														
jeu 7 mai	Baguette 250 g		X												
	Hors d'oeuvre manquant														
	Plat principal manquant														
	Garniture manquante														
	Fromage et laitage manquant														
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Mini roulé à la fraise	X	X	X											
	Dessert manquant														
	Fruit de saison														

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 11 mai au 17 mai		Adultes VILLENEUVE-SAINT-GEORGES													
lun 11 mai	Baguette 250 g		X												
	Hachis lentilles tomate (purée BIO)	X													
	Petit moulé nature	X													
	Fruit de saison														
	Sablé Retz	X	X							X					
	Yaourt nature sucré	X													
	Coupelle purée pomme pêche														
mar 12 mai	Baguette 250 g		X												
	Radis et beurre	X													
	Semoule façon couscous BIO		X								X				
	Fourrandise à la fraise		X	X											
	Fran nappé caramel	X													
	Fromage frais sucré														
	Fruit de saison														
mer 13 mai	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Concombre en salade														
	Rôti de boeuf RAV et jus										X				
	Pommes campagnardes														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Lait demi-écrémé équitale	X													
	Fruit de saison														
	Beurre 8g	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
	Plateau carton														
ven 15 mai	Baguette 250 g		X												
	Salade de tomates														
	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron				X										
	Courgettes BIO ciboulette														
	Cake à la mangue m	X	X	X											
	Cookie au cacao	X	X	X						X					
	Yaourt nature sucré	X													
	Mozzarella déco	X													
	Sirop de grenadine														
	Vinaigrette traditionnelle ciboulette					X							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 18 mai au 24 mai		Adultes VILLENEUVE-SAINT-GEORGES													
lun 18 mai	Baguette 250 g		X												
	Salade de tomates bio														
	Axoa de boeuf RAV														
	Riz pilaf														
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Purée de pommes romarin BIO m														
	Fourrandise au chocolat		X	X											
	Fruit de saison														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
	Cubes d'emmental	X													
mar 19 mai	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Cordon bleu	X	X												
	Pommes campagnardes														
	Piperade														
	Yaourt aux fruits local des Bas Vignons Corbeil	X													
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Coupelle de compote de pomme														
	Fruit de saison bio														
	coupelle Confiture d'Abricots														
	Plateau carton														
mer 20 mai	Baguette 250 g		X												
	Omelette bio	X		X											
	Purée carotte et patate douce	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Fromage frais aux fruits 50Gr	X													
	Fruit de saison														
	Sablé Retz	X	X							X					
	Jus d'orange														
jeu 21 mai	Baguette 250 g		X												
	Rôti de veau FR et sauce olives														
	Haricots beurre à la tomate														
	Yaourt nature sucré	X													
	Cantal AOC	X													
	Beignet à la framboise		X	X											
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					
	Fruit de saison														

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
ven 22 mai	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Carottes râpées bio 1 m														
	Filet de hoki pané FRAIS	X	X	X	X	X									
	Spirales bio		X												
	Petit moulé nature	X													
	Fruit de saison														
	Crème dessert vanille	X													
	Vinaigrette traditionnelle ciboulette					X							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 25 mai au 31 mai		Adultes				VILLENEUVE-SAINT-GEORGES									
mar 26 mai	Baguette 250 g		X												
	Salade verte bio														
	Blé légume 4 épices BIO		X												
	Yaourt brassé banane b	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Madeleine au chocolat	X	X	X											
	Fruit de saison														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
mer 27 mai	Baguette 250 g		X												
	Baguette 250 g		X												
	Sauté de bœuf RAV au curry	X											X		
	Riz créole														
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Yaourt nature seau Bio local	X													
	Coupelle compote pomme banane														
	Banane														
	Coupelle de confiture de fraises														
	Topping chocolat														
jeu 28 mai	Baguette 250 g		X												
	Pastèque bio														
	Chicken wings LR														
	Ratatouille bte														
	Sablé Retz	X	X							X					
	Crème dessert chocolat	X													
	Fromage frais sucré														
	Dosette de sauce salade					X							X		
	Sirop de grenadine														
	Plateau carton														
ven 29 mai	Baguette 250 g		X												
	Concombre bio vinaigrette														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Petits pois Bio saveur du jardin														
	Cake au miel m	X	X	X											
	Flan pâtissier	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison														