

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	
Semaine n°18 - du 2 mai au 8 mai		6 - 12 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 2 mai	Merlu au bouillon				X											
	Purée de céleri										X					
	Purée 100% carottes															
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme agrumes															
	Purée de pomme															
mar 3 mai	Purée de pomme coupelle															
	Sauté de porc au bouillon															
	Colin au bouillon				X											
	Purée carotte BIO															
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme figue sèche															
mer 4 mai	Purée pomme romarin															
	Purée de pomme coupelle															
	Emincé de poulet au bouillon															
	Fromage frais	X														
	Purée d'haricot vert BIO															
	Purée 100% carottes															
jeu 5 mai	Fromage frais	X														
	Purée pomme mûre															
	Purée de pomme vanille															
	Purée de pomme coupelle															
	Blanc dinde au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
ven 6 mai	Purée de petit pois BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage blanc nature	X														
	Purée pomme banane coupelle BIO															
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
	Purée de pomme coupelle															
ven 6 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Purée de lentilles															
	Purée de betterave BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage frais	X														
	Purée pomme cannelle															
ven 6 mai	Purée de pomme															
	Purée de pomme coupelle															

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	
Semaine n°18 - du 2 mai au 8 mai		12 - 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 2 mai	Merlu au bouillon				X											
	Purée de céleri										X					
	Munster AOC	X														
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme agrumes															
	Purée de pomme															
	Petit beurre	X	X	X												
mar 3 mai	Sauté de porc au bouillon															
	Colin au bouillon				X											
	Ecrasé de carotte BIO															
	Purée carotte BIO															
	Yaourt nature	X														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X														
	Purée pomme figue sèche															
	Purée pomme romarin															
	Pain de mie		X													
mer 4 mai	Emincé de poulet au bouillon															
	Omelette BIO	X		X												
	Ecrasé d'haricot vert et p. de terre															
	Purée d'haricot vert BIO															
	Fromage frais	X														
	Brie	X														
	Purée pomme mûre															
	Purée de pomme vanille															
	Pain		X													
jeu 5 mai	Blanc dinde au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
	Purée de petit pois BIO															
	Fraidou	X														
	Bouillie de froment à la vanille	X	X													
		Purée pomme banane coupelle BIO														
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
ven 6 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Purée de lentilles															
	Ecrasé de betterave et coquillettes BIO		X													
	Purée de betterave BIO															
	Gouda	X														
	Fromage frais	X														
	Purée pomme cannelle															
	Purée de pomme															
		Pain et chocolat		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	
Semaine n°18 - du 2 mai au 8 mai		+ 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 2 mai	Courgette cuite à la menthe															
	Parmentier de poisson	X			X											
	Munster AOC	X														
	Yaourt nature	X														
	Kiwi															
	Purée de pomme															
	Petit beurre	X	X	X												
mar 3 mai	Tomate à la croque															
	Sauté de porc au romarin		X													
	Colin au bouillon				X											
	Boulgour BIO		X													
	Yaourt nature	X														
	Petit fromage frais ail et fines herbes	X														
	Purée pomme figue sèche															
	Orange BIO															
	Pain de mie		X													
mer 4 mai	Toast à l'houmous		X													
	Emincé de poulet sauce tomate origan		X													
	Omelette BIO	X		X												
	Poêlée de légumes et p.de terre															
	Fromage frais	X														
	Brie	X														
	Pomme															
	Purée de pomme vanille															
		Pain		X												
jeu 5 mai	Pâte perle à la coriandre		X													
	Tarte tomate et chèvre	X	X	X												
	Petits pois cuisinés BIO															
	Fraidou	X														
	Bouillie de froment à la vanille	X	X													
	Banane															
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
ven 6 mai	Carotte râpée BIO citronette															
	Coquillettes à la bolognaise BIO (ail non bio)		X													
	Coquillettes bolognaise de lentilles		X													
	Gouda	X														
	Fromage frais	X														
	Purée pomme cannelle															
	Pomme															
		Pain et chocolat		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	
Semaine n°19 - du 9 mai au 15 mai		6 - 12 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 9 mai	Sauté de porc au bouillon															
	Dos de colin au bouillon				X											
	Purée de petit pois BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage blanc nature	X														
	Purée pomme pruneau															
	Purée pomme badiane															
	Purée de pomme coupelle															
mar 10 mai	Purée de pois chiche															
	Purée carotte BIO															
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme rhubarbe															
	Purée pomme cannelle															
		Purée de pomme coupelle														
mer 11 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
	Purée de courgette BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage frais	X														
	Purée pomme menthe															
		Purée pomme raisin														
	Purée de pomme coupelle															
jeu 12 mai	Blanc dinde au bouillon															
	Fromage frais	X														
	Purée d'haricotbeurre															
	Purée 100% carottes															
	Fromage frais	X														
	Purée pomme myrtille															
		Purée de pomme														
	Purée de pomme coupelle															
ven 13 mai	Merlu au bouillon				X											
	Purée d'épinard BIO															
	Purée 100% carottes															
	Yaourt nature	X														
	Purée de pomme vanille															
	Purée pomme banane															
		Purée de pomme coupelle														

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	
Semaine n°19 - du 9 mai au 15 mai		12 - 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 9 mai	Sauté de porc au bouillon															
	Dos de colin au bouillon				X											
	Purée de petit pois BIO															
	Petit fromage frais	X														
	Fromage blanc nature	X														
	Purée pomme pruneau															
	Purée pomme badiane															
Mini halot			X	X												
mar 10 mai	Purée de pois chiche															
	Ecrasé de carotte semoule BIO		X													
	Purée carotte BIO															
	Yaourt nature	X														
	Pavé 1/2 sel	X														
	Purée pomme rhubarbe															
	Purée pomme cannelle															
Pain de mie			X													
mer 11 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
	Ecrasé de courgette															
	Purée de courgette BIO															
	Camembert	X														
	Fromage frais	X														
	Purée pomme menthe															
	Purée pomme raisin															
	Sablé de Retz	X	X													
jeu 12 mai	Omelette BIO	X		X												
	Purée d'haricotbeurre															
	Fromage frais	X														
	Rondelé nature	X														
	Purée pomme myrtille															
	Purée de pomme															
	Pain			X												
ven 13 mai	Merlu au bouillon				X											
	Ecrasé d'épinard riz BIO															
	Purée d'épinard BIO															
	Emmental	X														
	Yaourt nature	X														
	Purée de pomme vanille															
	Purée pomme banane															
	Pain et confiture			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	
Semaine n°19 - du 9 mai au 15 mai		+ 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 9 mai	BLE BIO à l'aneth		X													
	Sauté de porc au romarin		X													
	Dos de colin au bouillon				X											
	Petits pois cuisinés BIO															
	Petit fromage frais	X														
	Fromage blanc nature	X														
	Pomme															
	Purée pomme badiane															
Mini halot		X	X													
mar 10 mai	Crème de céleri à la pomme	X									X					
	Tajine de légume pois chiche BIO (épices non bio)															
	Yaourt nature	X														
	Pavé 1/2 sel	X														
	Orange															
	Purée pomme cannelle															
	Pain de mie		X													
mer 11 mai	Salade de coquille à l'italienne		X													
	Sauté de bœuf aux olives		X													
	Merlu au bouillon				X											
	Courgettes															
	Camembert	X														
	Fromage frais	X														
	Banane															
	Purée pomme raisin															
	Sablé de Retz	X	X													
jeu 12 mai	Radis à la croque															
	Omelette BIO	X		X												
	Haricots beurre à la tomate et p.de terre		X													
	Fromage frais	X														
	Rondelé nature	X														
	Purée pomme myrtille															
	Pomme															
	Pain		X													
ven 13 mai	Concombre ciboulette															
	Merlu sauce fenouil		X		X											
	Riz pilaf BIO															
	Emmental	X														
	Yaourt nature	X														
	Purée de pomme vanille															
	Kiwi															
	Pain et confiture		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	
Semaine n°20 - du 16 mai au 22 mai		6 - 12 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 16 mai	Saumon frais au bouillon				X											
	Purée de chou-fleur BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage frais	X														
	Purée de pomme															
	Purée pomme cannelle															
mar 17 mai	Blanc dinde au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
	Purée d'haricot vert BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage blanc nature	X														
	Purée pomme cassis															
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
	Purée de pomme coupelle															
mer 18 mai	Rôti de porc au bouillon															
	Purée de lentilles corail															
	Purée de céleri										X					
	Purée 100% carottes															
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme banane															
	Purée de pomme vanille															
	Purée de pomme coupelle															
jeu 19 mai	Colin au bouillon				X											
	Purée carotte BIO															
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme romarin															
	Purée de pomme															
	Purée de pomme coupelle															
ven 20 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Fromage frais	X														
	Purée de betterave BIO															
	Purée 100% carottes															
	Fromage frais	X														
	Purée pomme raisin															
	Purée pomme poire															
	Purée de pomme coupelle															

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	
Semaine n°20 - du 16 mai au 22 mai		12 - 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 16 mai	Saumon frais au bouillon				X											
	Ecrasé de chou-fleur															
	Purée de chou-fleur BIO															
	Fromage frais	X														
	Brie	X														
	Purée de pomme															
	Purée pomme cannelle															
	Pain de mie		X													
mar 17 mai	Blanc dinde au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
	Purée d'haricot vert BIO															
	Edam	X														
	Fromage blanc nature	X														
	Purée pomme cassis															
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
	Madeleine longue	X	X	X												
mer 18 mai	Rôti de porc au bouillon															
	Purée de lentilles corail															
	Purée de céleri										X					
	Pont l'Evêque AOC	X														
	Yaourt nature	X														
	Purée pomme banane															
	Purée de pomme vanille															
	Pain et chocolat		X							X						
jeu 19 mai	Colin au bouillon				X											
	Ecrasé de carotte BIO															
	Purée carotte BIO															
	Yaourt nature	X														
	Fromage frais au sel de Guérande	X														
	Purée pomme romarin															
		Purée de pomme														
	Pain		X													
ven 20 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Omelette BIO	X		X												
	Ecrasé de betterave et coquillettes BIO		X													
	Purée de betterave BIO															
	Fondu Président	X														
	Fromage frais	X														
	Purée pomme raisin															
	Purée pomme poire															
		Boudoirs	X	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	
Semaine n°20 - du 16 mai au 22 mai		+ 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 16 mai	Salade de boulgour BIO à la menthe		X													
	Saumon frais crème aneth	X	X		X											
	Choux-fleurs et p.de terre BIO															
	Fromage frais	X														
	Brie	X														
	Kiwi															
	Purée pomme cannelle															
	Pain de mie		X													
mar 17 mai	Salade de lentille et tomate															
	Blanc de dinde sauce estragon		X													
	Merlu au bouillon				X											
	Haricots verts persillés															
	Edam	X														
	Fromage blanc nature	X														
	Pomme															
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
	Madeline longue	X	X	X												
mer 18 mai	Betterave BIO ciboulette															
	Rôti de porc sauce tomate poivron		X													
	Purée de lentilles corail															
	Blé BIO		X													
	Pont l'Evêque AOC	X														
	Yaourt nature	X														
	Banane															
	Purée de pomme vanille															
	Pain et chocolat		X							X						
jeu 19 mai	Crème d'artichaut	X														
	Pain de poisson aux épinards	X	X	X	X											
	Duo de carotte															
	Fromage frais au sel de Guérande	X														
	Bouillie au lait et sarrasin	X	X	X			X			X				X		
	Orange															
	Pain		X													
ven 20 mai	Tomate à la croque															
	Sauté de boeuf crème basilic	X	X													
	Omelette BIO	X		X												
	Coquillettes BIO		X													
	Fondu Président	X														
	Fromage frais	X														
	Purée pomme raisin															
	Poire															
		Boudoirs	X	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
Semaine n°21 - du 23 mai au 29 mai		6 - 12 mois				MENUS STANDARDS BIO									
lun 23 mai	Emincé de poulet au bouillon														
	Merlu au bouillon				X										
	Purée d'épinard BIO														
	Purée 100% carottes														
	Fromage blanc nature	X													
	Purée pomme badiane														
	Purée pomme banane														
	Purée de pomme coupelle														
mar 24 mai	Purée de lentilles corail BIO														
	Purée carotte BIO														
	Fromage frais	X													
	Purée pomme agrumes														
	Purée de pomme vanille														
		Purée de pomme coupelle													
mer 25 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon														
	Fromage frais	X													
	Purée d'haricotbeurre														
	Purée 100% carottes														
	Fromage blanc nature	X													
		Purée de pomme													
	Purée pomme menthe														
ven 27 mai	Merlu au bouillon				X										
	Purée de courgette														
	Purée 100% carottes														
	Yaourt nature	X													
		Purée pomme fraise													
		Purée de pomme à la fleur d'oranger													
		Purée de pomme coupelle													

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	
Semaine n°21 - du 23 mai au 29 mai		12 - 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 23 mai	Emincé de poulet au bouillon															
	Merlu au bouillon				X											
	Ecrasé d'épinard semoule BIO		X													
	Purée d'épinard BIO															
	Mimolette	X														
	Lait entier	X														
	Purée pomme badiane															
	Pain de mie et confiture			X												
mar 24 mai	Purée de lentilles corail BIO															
	Ecrasé de carotte et riz BIO															
	Purée carotte BIO															
	Coulommiers	X														
	Fromage frais	X														
	Purée pomme agrumes															
	Petit beurre	X	X	X												
mer 25 mai	Egréné de boeuf BIO au bouillon															
	Omelette BIO	X		X												
	Purée d'haricotbeurre															
	Cotentin	X														
	Fromage blanc nature	X														
	Purée de pomme															
	Mini halot		X	X												
ven 27 mai	Merlu au bouillon				X											
	Ecrasé de courgette															
	Purée de courgette															
	Yaourt nature	X														
	Camembert BIO	X														
	Purée pomme fraise															
	Pain		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	
Semaine n°21 - du 23 mai au 29 mai		+ 18 mois				MENUS STANDARDS BIO										
lun 23 mai	Radis à la croque															
	Emincé de poulet crème curry	X	X													
	Merlu au bouillon				X											
	Semoule BIO		X													
	Mimolette	X														
	Lait entier	X														
	Purée pomme badiane															
	Pomme															
Pain de mie et confiture		X														
mar 24 mai	Crème de petit pois à la menthe	X														
	Dahl de lentille corail et riz BIO (épices non bio)															
	Coulommiers	X														
	Fromage frais	X														
	Orange															
	Purée de pomme vanille															
	Petit beurre	X	X	X												
mer 25 mai	BLE BIO à l'orientale		X													
	Sauté de boeuf à la tomate		X													
	Omelette BIO	X		X												
	Haricots beurre persillade et p.de terre															
	Cotentin	X														
	Fromage blanc nature	X														
	Kiwi															
	Purée pomme menthe															
	Mini halot		X	X												
ven 27 mai	Salade de pâtes perle estivale		X													
	Merlu à la crème	X	X		X											
	Courgettes															
	Yaourt nature	X														
	Camembert BIO	X														
	Banane															
	Purée de pomme à la fleur d'oranger															
	Pain		X													