

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 22 avril au 28 avril		COMMUNE ALPES AZUR - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES													
lun 22 avril	Friand au fromage	X	X	X											
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Carottes Vichy														
	Yaourt nature et sucre	X													
mar 23 avril	Calamar à la romaine		X						X						
	Epinards béchamel et pommes de terre	X	X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote pomme-pêche														
	Barquette														
mer 24 avril	Endives aux pommes														
	Burger de veau au curry	X	X	X						X					
	Blé		X												
	Tomme noire	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
jeu 25 avril	Chou-fleur Bio sauce cocktail Bio	X		X		X					X		X		
	Macaronnis Bio à l'italienne		X			X					X				
	Brie bio	X													
	Emmental râpé	X													
ven 26 avril	Omelette nature			X											
	Petits pois saveur du jardin														
	Cake au citron maison	X	X	X						X					
	Bruschetta	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 29 avril au 5 mai		COMMUNE ALPES AZUR - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES													
lun 29 avril	Salade verte bio et emmental	X													
	Sauté de boeuf FR sauce basquaise					X									
	Riz Camarguais Pilaf														
	Emmental	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 30 avril	Chicken wings														
	Pommes noisettes														
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Compote pomme-fraise														
	Barquette														
	Ketchup										X				
jeu 2 mai	Tomates et oeuf dur			X											
	Tortellini Ricotta à la tomate basilic	X	X	X											
	Petit moulé nature	X													
	Orange bio														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
ven 3 mai	Aiguillette de colin panée	X	X		X										
	Ratatouille et blé		X								X				
	Gouda bio	X													
	Gâteau au chocolat	X	X	X						X					