

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 24 avril au 30 avril		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN									
lun 24 avril	Macédoine mayonnaise	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci base ail fines herbes	X	X	X											
	ABONDANCE FERMIER	X													
	Orange Bio														
mar 25 avril	Champignons émincés														
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X					
	Rôtis de légumes					X					X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Crème dessert à la vanille bio	X													
mer 26 avril	Poireaux vinaigrette														
	Pizza au fromage	X	X												
	Salade verte														
	Edam	X													
	Beignet à la framboise		X	X			X					X			
jeu 27 avril	Cœur de frisée														
	Rôti de boeuf sauce navarin	X				X									
	Boulgour		X												
	Yaourt brassé banane bio	X													
	Pommes bicolores locales														
ven 28 avril	Carottes nature														
	Nuggets de poisson		X		X										
	Pommes cubes vapeur bio au persil														
	Saint Paulin	X													
	Cake pomme tatin	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
Période du 1 mai au 7 mai		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN									
mar 2 mai	Feuilleté au fromage														
	Pavé de merlu sauce citron	X			X										
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	MEULE DES DEUX SAVOIES	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Compote pomme-fraise Bio														
mer 3 mai	Laitue Iceberg														
	Salade de tomates														
	Jambon de Paris (porc)														
	Yaourt nature	X													
	Compote de pomme-fraise bio														
jeu 4 mai	Salade de haricots verts					X							X		
	Escalope de dinde au jus	X				X									
	Riz à la tomate														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pommes bicolore Bio														
ven 5 mai	Radis et beurre	X													
	Farfalles à la carbonara (sans porc)	X	X	X		X					X				
	Vache qui rit Bio	X													
	Tarte grillée aux pommes	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
Période du 8 mai au 14 mai		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN													
mar 9 mai	Salade coleslaw			X									X		
	Filet de hoki sauce citron	X			X										
	Riz créole														
	Emmental Bio	X													
	Gélifié vanille	X													
mer 10 mai	Cœur de laitue croquant														
	Champignons finement émincés à la ciboulette	X													
	Tarte au chèvre, à la tomate et au basilic	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		X
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
jeu 11 mai	Salade verte chiffonade														
	Omelette au fromage Bio	X		X											
	Pommes de terre au gratin	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Tarte pomme-abricot fraîche	X	X	X		X									
ven 12 mai	Houmous														
	Sauté de veau à la dijonnaise	X				X							X		
	Chou-fleur braisé										X				
	Tomme blanche	X													
	Paris Brest	X	X				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
Période du 15 mai au 21 mai		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN									
lun 15 mai	Betteraves vinaigrette														
	Pépinette aux lentilles et curry	X	X								X				
	Comté	X													
	Crème praliné	X													
mar 16 mai	Blé à la parisienne maison		X			X							X		
	Sauté de dinde sauce basquaise					X									
	Ratatouille fraîche										X				
	Camembert bio	X													
	Fruit de saison														
mer 17 mai	Céleri méditerranéen			X		X					X		X		
	Moussaka	X	X			X									
	Beaufort AOP	X													
	Compote de pomme bio "maison"														
ven 19 mai	Salade de mâche														
	Lasagnes au saumon	X	X		X										
	Yaourt nature bio	X													
	Eclair au chocolat	X	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
Période du 22 mai au 28 mai		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN									
lun 22 mai	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Chili con carne et riz														
	Fromage frais aux fruits	X													
	Fruit de saison														
mar 23 mai	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Galette basquaise		X												
	Blé		X												
	Gouda	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 24 mai	Concombre à la crème ciboulette	X													
	Viennoise de dinde		X	X											
	Courgettes provençale					X									
	Abondance	X													
	Liégeois à la vanille	X													
jeu 25 mai	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes campagnardes														
	Yaourt à boire fraise & framboise	X													
ven 26 mai	Navette crémeuse	X	X	X											
	Knack de la Ferme de Challonges		X												
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Purée de carottes et pommes de terre	X				X									
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Cake aux carottes maison	X	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
Période du 29 mai au 4 juin		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN													
mar 30 mai	Friand au fromage	X	X	X											
	Escalope de poulet sauce marengo	X				X				X					
	Haricots plats à l'ail														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit Bio														
mer 31 mai	Laitue Iceberg et maïs														
	Rôti de bœuf														
	Taboulé		X												
	Yaourt brassé banane bio	X													
	Beignet aux pommes		X	X											
jeu 1 juin	Concombre à la crème ciboulette	X													
	Pizza au fromage	X	X												
	Camembert bio	X													
	Carré framboise	X	X	X											
ven 2 juin	salade corfou	X													
	Calamar à la romaine		X						X						
	Ratatouille fraîche										X				
	ABONDANCE FERMIER	X													
	Far breton	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
Période du 5 juin au 11 juin		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN									
lun 5 juin	Radis et beurre	X													
	Riz à la mexicaine														
	Coulommiers	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
mar 6 juin	Salade de lentilles maison										X				
	Knack de la Ferme de Challonges		X												
	Saucisses de volaille														
	Coquillettes bio		X												
	ABONDANCE FERMIER	X													
	Fruit Bio														
mer 7 juin	Courgettes râpées														
	Betteraves vinaigrette														
	Steak de colin				X										
	Fraidou	X													
	Tarte tropézienne	X	X	X											
jeu 8 juin	Laitue Iceberg et maïs														
	Rôti de veau sauce normande	X				X									
	Petits pois au jus	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Compote de pomme et pêche														
ven 9 juin	Salade de haricots verts					X							X		
	Escalope de dinde BBC vallée d'auge	X				X									
	Pommes vapeur persillées														
	Brie bio	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
Période du 12 juin au 18 juin		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN													
lun 12 juin	Carottes râpées aux raisins secs														
	Filet de hoki sauce citron	X			X										
	Riz pilaf														
	Tomme noire	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mar 13 juin	Salade de pois chiches maison														
	Bœuf sauté sauce lyonnaise	X				X									
	Penne		X												
	Yaourt nature	X													
	Fruit Bio														
mer 14 juin	Tomate vinaigrette														
	Jambon de dinde									X					
	Taboulé		X												
	Camembert	X													
	Gâteau basque	X	X	X											
jeu 15 juin	Concombre à la crème ciboulette	X													
	Blé façon cantonnais		X							X	X		X		
	Vache qui rit Bio	X													
	Smoothie aux fruits rouge maison	X													
ven 16 juin	Saucisson sec et cornichons	X				X	X			X			X		
	Jambon de dinde														
	Haricots verts bio														
	Yaourt aromatisé	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
Période du 19 juin au 25 juin		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN													
lun 19 juin	Macédoine mayonnaise	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
	Curry de pois chiche et riz														
	Comté Fruitier	X													
	Fruit Bio														
mar 20 juin	Radis et beurre	X													
	Burger de boeuf sauce basquaise		X			X				X					
	Penne		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Crème dessert à la vanille bio	X													
mer 21 juin	Brocolis vinaigrette														
	Quiche lorraine	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Salade verte														
	Yaourt aromatisé	X													
	Tarte à la framboise	X	X	X											
jeu 22 juin	Salade grecque maison	X													
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pomme au four cuisinée														
ven 23 juin	Salade de tortis au surimi.	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		
	Taboulé		X												
	Pilons de poulet rôti LABEL ROUGE														
	Saint Paulin	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
Période du 26 juin au 2 juillet		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN													
lun 26 juin	Haricots rouge														
	Sauté de boeuf sauce navarin	X				X									
	Ratatouille fraîche										X				
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit de saison														
mar 27 juin	Concombre en salade														
	Quiche lorraine	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Salade verte														
	Camembert bio	X													
	Semoule au lait	X	X	X											
mer 28 juin	Betteraves mimosas			X											
	Pavé de merlu sauce crevettes	X			X	X		X							
	Purée de carottes et pommes de terre	X				X									
	Beaufort AOP	X													
	Fruit de saison														
jeu 29 juin	Salade emmental et croûtons	X	X												
	Viennoise de dinde		X	X											
	Gratin de piperade	X	X												
	carré frais bio	X													
	Doughnuts au sucre	X	X							X					
ven 30 juin	Carottes râpées														
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes noisettes														
	Edam	X													
	Cake au chocolat maison	X	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
Période du 3 juillet au 9 juillet		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole ST MAXIMIN									
lun 3 juillet	Taboulé		X												
	Boulettes de bœuf au jus	X	X			X				X					
	Haricots verts														
	Yaourt de Savoie BIO	X													
	Fruit Bio														
mar 4 juillet	Carottes râpées														
	Betteraves vinaigrette														
	Jambon de dinde									X					
	Gouda	X													
	Semoule au lait	X	X	X											
mer 5 juillet	Champignons finement émincés à la ciboulette	X													
	Pizza au fromage	X	X	X											
	Tomates à la vinaigrette														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Crème dessert chocolat bio	X													
ven 7 juillet	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Jambon de dinde									X					
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X	X						X					