

# 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	
<b>Période du 6 janvier au 12 janvier</b>		<b>Elémentaire</b>					<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>									
lun 6 janvier	Céleri rémoulade			X		X					X		X			
	Filet de hoki pané et citron	X	X		X											
	Blé bio aux petits légumes		X													
	Brie bio	X														
	Crème dessert à la vanille bio	X														
mar 7 janvier	Betteraves Bio															
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote Bio	X	X	X												
	Emmental Bio	X														
	Kiwi Bio															
mer 8 janvier	Salade de mâche															
	Rôti de veau au jus	X				X										
	Purée de pommes de terre	X				X				X						
	Yaourt aromatisé	X														
	Ananas au sirop															
jeu 9 janvier	Endives vinaigrette aux noix						X									
	Emincé de poulet sauce au fromage frais	X								X						
	Carottes persillées															
	Petit moulé ail et fines et herbes	X														
	Galettes des rois	X	X	X			X									
ven 10 janvier	Pâté de foie et cornichons	X	X			X				X			X			
	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X			
	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X											
	Riz bio pilaf															
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Pommes bicolores locales															

# 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	
<b>Période du 13 janvier au 19 janvier</b>		<b>Elémentaire</b>					<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>									
lun 13 janvier	Salade de fusilli bio au pesto		X													
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X						
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Yaourt nature bio sucré	X														
	Banane Bio															
mar 14 janvier	Potage de légumes maison					X					X					
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X											
	Pommes vapeur															
	Camembert bio	X														
	Coupelle de purée pomme poire bio															
mer 15 janvier	Salade verte															
	Escalope de porc dijonnaise	X				X							X			
	Boulette pistou enrobante fraîcheur	X	X													
	Lentilles au jus	X									X					
	Fromage fondu Président	X		X												
Flan au chocolat	X															
jeu 16 janvier	Salade de haricots verts bio					X								X		
	Omelette au fromage Bio	X		X												
	Blé BIO à la tomate		X													
	Gouda bio	X														
	Clémentine Bio															
ven 17 janvier	Laitue Iceberg															
	Boeuf braisé sauce mironton	X				X										
	Petits pois saveur du jardin															
	Petit suisse aux fruits Bio	X														
	Cake à la poire et aux pépites de 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	
<b>Période du 20 janvier au 26 janvier</b>		<b>Elémentaire</b>				<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>										
lun 20 janvier	Salade parisienne					X							X			
	Quenelles sauce mornay	X	X	X												
	Ratatouille															
	Brie	X														
	Pommes bicolore Bio															
mar 21 janvier	Concombre bio vinaigrette															
	Couscous aux merguez, accompagné de semoule Bio	X	X								X		X			
	Edam Bio	X														
	Crème dessert chocolat bio	X														
mer 22 janvier	Potage de légumes maison					X					X					
	Steak de saumon sauce oseille	X			X	X										
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X													
	Fromage blanc sucré	X														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X						
jeu 23 janvier	Carottes râpées maison Bio					X							X			
	Rôti de veau vallée d'Auge	X				X										
	Julienne de légumes et riz Bio										X					
	carré frais bio	X														
	Gâteau aux pommes BIO	X	X	X												
ven 24 janvier	Macédoine de légumes															
	Nuggets de blé		X								X					
	Pommes noisettes															
	Yaourt aromatisé	X														
	Poires Conférence locales															
	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
<b>Période du 27 janvier au 2 février</b>		<b>Elémentaire</b>													
		<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>													
lun 27 janvier	Chou rouge Bio méditerranéen			X		X							X		
	Papillons bio aux fruits de mer	X	X		X			X	X						
	Petit suisse aux fruits Bio	X													
	Coupelle de purée pomme-banane bio														
mar 28 janvier	Brunoise de radis noir														
	Bœuf sauté grand mère	X				X									
	Haricots vert														
	Saint Paulin bio	X													
	Moelleux au chocolat	X	X	X						X					
mer 29 janvier	Friand au fromage	X	X	X											
	Escalope de poulet à la diable	X				X				X					
	Jardinière de légumes nature														
	carré frais bio	X													
	Clémentine Bio														
jeu 30 janvier	Velouté carotte et coco maison														
	Nem au légume			X						X			X		
	Riz pilaf cantonais Bio	X		X											
	Ananas au sirop														
	Nougats chinois		X									X		X	
ven 31 janvier	Salade verte bio														
	Charcuterie pour Raclette														
	Charcuterie raclette (sans porc)									X					
	Pommes vapeur														
	Fromage à raclette	X													
	Crème onctueuse à la framboise	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	
<b>Période du 3 février au 9 février</b>		<b>Elémentaire</b>				<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>										
lun 3 février	Taboulé		X													
	Sauté de veau aux olives	X				X										
	Ratatouille															
	Fromage blanc bio et sucre	X														
	Madeleine bio Pays de Savoie	X	X	X												
mar 4 février	Oeufs durs bio mayonnaise			X									X			
	Riz bio à la mexicaine															
	Camembert bio	X														
	Kiwi Bio															
mer 5 février	Betteraves vinaigrette															
	Poulet rôti au jus	X				X				X						
	Coquillettes saveur tomate sauge	X	X													
	Emmental râpé	X														
	Poire allongée Bio															
jeu 6 février	Brocolis tartare maison			X		X							X			
	Crêpes jambon fromage	X	X	X												
	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Salade verte bio															
	Fraidou	X														
	Crêpe au chocolat	X	X	X						X						
ven 7 février	Endives vinaigrette aux noix						X									
	Colin poêlé	X	X		X											
	Aloo Gobi															
	Compote de pomme maison															
	Palmier	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	
<b>Période du 10 février au 16 février</b>		<b>Elémentaire</b>					<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>									
lun 10 février	Potage dubarry maison	X				X										
	Omelette au fromage	X		X												
	Gratin de piperade	X	X													
	Petit suisse aux fruits Bio	X														
	Pommes bicolore Bio															
mar 11 février	Salade fantaisie										X					
	Steak haché de thon sauce basilic				X	X										
	Carottes vichy															
	Brie bio	X														
	Tarte aux poires	X	X	X			X								X	
mer 12 février	Gâteau de pommes de terre à l'ail	X	X	X		X							X			
	Boulettes azukis		X													
	Haricots verts et flageolets ails et persil															
	Yaourt nature bio sucré	X														
	Orange Bio															
jeu 13 février	Carottes BIO râpées à la méridionale			X		X							X			
	Axoa de boeuf Bio															
	Riz bio créole															
	carré frais bio	X														
	Coupelle de purée pomme-banane bio															
ven 14 février	Salade de mâche															
	Rôti de veau à la crème	X														
	Purée de potiron	X				X				X						
	Gouda bio	X														
	Mousse au chocolat au lait maison	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
<b>Période du 17 février au 23 février</b>		<b>Elémentaire</b>													
<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>															
lun 17 février	Salade de pommes de terre à la vinaigrette					X							X		
	Escalope de poulet sauce colombo	X				X				X					
	Julienne de légumes										X				
	Carré de l'est bio	X													
	Crème dessert au caramel	X													
mar 18 février	Chou rouge Bio méditerranéen			X		X							X		
	Papillon Bio à l'italienne		X			X					X				
	Emmental râpé	X													
	Poire allongée Bio														
mer 19 février	Salade asiatique		X			X				X			X		
	Steak haché au jus	X				X									
	Purée de chou-fleur et pommes de terre	X				X				X					
	Petit suisse sucré	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
jeu 20 février	Betteraves vinaigrette														
	Blanquette de veau	X				X									
	Pommes rissolées														
	Tomme grise	X													
ven 21 février	Pommes bicolores locales														
	Salade verte bio														
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Epinards hachés Bio béchamel	X	X												
	Yaourt nature bio sucré	X													
Cake à l'orange Bio	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	
<b>Période du 24 février au 1 mars</b>		<b>Elémentaire</b>					<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>									
lun 24 février	Potage aux poireaux bio maison	X														
	Omelette bio	X		X												
	Semoule Bio aux petits légumes		X													
	Petit suisse aux fruits Bio	X														
	Clémentine Bio															
mar 25 février	Radis râpé															
	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X											
	Jeunes carottes miel carotte	X														
	Coulommiers	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
mer 26 février	Salade verte bio															
	Boulette au boeuf BIO sauce aux olives	X	X			X										
	Riz bio à la provençale					X										
	Yaourt brassé bio framboise/abricot	X														
	Sablé Retz	X	X													
jeu 27 février	Salade de mâche															
	Rôti de boeuf au jus	X				X										
	Pommes paillasson															
	Milk shake pomme abricot BIO	X				X										
	Dosette de ketchup															
ven 28 février	Taboulé		X													
	Escalope de poulet sauce andalouse	X				X				X						
	Haricots verts															
	Edam	X														
	Pommes bicolore Bio															



# 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	
<b>Période du 2 mars au 8 mars</b>		<b>Elémentaire</b>					<b>COLLONGES SOUS SALEVE 12H - COLLONGES SOUS SALEVE</b>									
lun 2 mars	Salade de lentilles maison					X					X		X			
	Sauté de porc aux oignons	X				X										
	Steak de colin au court bouillon				X											
	Julienne de légumes										X					
	Camembert bio	X														
	Banane Bio															
mar 3 mars	Concombre bio vinaigrette															
	Raviolis Spinaci Bio au curry	X	X	X												
	Gouda bio	X														
	Crème dessert à la vanille bio	X														
mer 4 mars	Salade et maïs															
	Steak haché au jus	X				X										
	Courgette et blé BIO		X													
	Fromage blanc sucré	X														
	Poires au sirop															
jeu 5 mars	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X			
	Galette de blé façon indienne		X													
	Semoule Bio		X													
	Yaourt nature bio sucré	X														
	Orange Bio															
ven 6 mars	Salade choubidou maison					X							X			
	Pavé de colin napolitain		X		X											
	Haricots beurres à l'ail et au persil															
	Petit cotentin nature	X														
	Tarte normande	X	X	X											X	