





















| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------|-------|----------|-------|----------|
|--|-------|-------|----------|-------|----------|

| | | | | | |
|-----------|--|--|--|---|---|
| ENTREE | |  Céleri BIO mayonnaise | |   Salade de betteraves BIO vinaigrette nature | Salade d'endives et croûtons vinaigrette du terroir |
| S VIANDE | | | | | |
| PLAT | |  Sauté de poulet au jus | |  Pâtes farcies au fromage BIO base tomate BIO |  Pavé de merlu sauce crème |
| S VIANDE | | <i>Poisson pané</i> | | | |
| GARNITURE | |  Haricots blanc à la tomate | | (plat complet) |  Chou fleur BIO béchamel |
| LAITAGE | | Emmental | |   Carré frais BIO | Yaourt aromatisé |
| DESSERT | | Compote de pomme | |  Fruit de saison BIO |  Fruit de saison BIO |

 Produit issu de l'Agriculture Biologique
 Fabriqués sur la cuisine

 Label Rouge
 Innovation culinaire

 Race à Viande
 Viande française

 Produits Locaux



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 novembre au 17 novembre | | | | | | | | | | | | | | | |
| mar 12 novembre | Céleri râpé BIO mayonnaise BIO | | | X | | | | | | | X | | X | | |
| | Poulet sauté au jus | | | | | | | | | X | X | | | | |
| | Haricots blancs à la tomate | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Compote de pommes | | | | | | | | | | | | | | |
| jeu 14 novembre | Betteraves bio | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pâtes farcies au fromage BIO base tomate BIO. | | X | X | | | | | | X | | | | | |
| | Carré Frais Bio | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit bio 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| ven 15 novembre | Perle du Nord et croûtons | X | X | | | X | | | | | | | | | |
| | Pavé de merlu à la crème | X | | | X | | | | | | | | | | |
| | Chou-fleur bio béchamel | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Yaourt aromatisé | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Fruit bio 1 | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------------|---|---|---|---|--|--|--|--|--|---|--|---|--|--|
| Période du 11 novembre au 17 novembre | | | | | | | | | | | | | | | |
| s/viandes | | | | | | | | | | | | | | | |
| mar 12 novembre | Céleri râpé BIO mayonnaise BIO | | | X | | | | | | | X | | X | | |
| | Colin pané | | X | | X | | | | | | | | | | |
| | Haricots blancs à la tomate | | | | | | | | | | | | | | |
| | Emmental | X | | | | | | | | | | | | | |
| | Compote de pommes | | | | | | | | | | | | | | |