

# 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 août au 9 août</b>		<b>CC CHELLES PONTAULT COMBAULT</b>													
lun 3 août	Dinde émincée forestière	X				X									
	Pommes campagnardes :														
	Mater : 125gr														
	Primaire : 170gr														
	Adulte : 220gr														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Pêche jaune														
	Baguette a/u														
	Baguette 250 g		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
mar 4 août	Salade de tomates														
	Boeuf sauté à la provençale	X				X									
	Carottes bio braisées	X									X				
	Gâteau de semoule maison	X	X												
	Baguette 250 g		X												
mer 5 août	Pastèque														
	Paëlla au poisson et riz bio				X	X		X	X						
	Cocktail de fruits à la grenadine														
	Baguette 250 g		X												
jeu 6 août	Stick végétarien méditerranéenne	X	X	X		X							X		
	Haricots beurre aux parfums du jardin														
	Brie	X													
	Abricots														
	Baguette 250 g		X												
ven 7 août	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Gratin de piperade	X	X												
	Compote de pomme-abricot bio														
	Baguette 250 g		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 des 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 août au 16 août</b>		<b>CC CHELLES PONTAULT COMBAULT</b>													
lun 10 août	Concombre bio vinaigrette														
	Poulet rôti									X					
	Petits pois au jus	X													
	Fian nappé au caramel	X													
	Baguette 250 g		X												
mar 11 août	Pavé de merlu sauce tomate				X	X									
	Courgettes bio à la provençale					X									
	Riz bio créole														
	Yaourt aromatisé	X													
	Pommes Golden														
	Baguette 250 g		X												
mer 12 août	Omelette	X		X											
	Ratatouille														
	Blé bio		X												
	Mimolette	X													
	Banane														
	Baguette 250 g		X												
jeu 13 août	Rôti de veau au jus	X				X									
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Pont l'Evêque	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
	Baguette 250 g		X												
ven 14 août	Salade Coleslaw (Carottes, choux blanc et mayonnaise)			X									X		
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Frites														
	Dessert manquant														
	Baguette alu														
	Baguette 250 g		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	Bé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 17 août au 23 août</b>		<b>CC CHELLES PONTAULT COMBAULT</b>													
lun 17 août	Salade de tomates														
	Brandade de poisson (bio)	X			X										
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Baguette 250 g		X												
mar 18 août	Bœuf sauté au curry	X													
	Epinards béchamel	X	X												
	Cantal	X													
	Abricots														
	Baguette 250 g		X												
mer 19 août	Melon vert														
	Cqouillettes BIO à l'italienne		X			X					X				
	Fromage blanc et sucre	X													
	Baguette 250 g		X												
jeu 20 août	Carottes râpées aux raisins secs														
	aux boulettes d'agneau sauce tajine	X	X			X				X					
	Semoule bio		X												
	Cake au miel et à l'orange maison	X	X	X											
	Baguette 250 g		X												
ven 21 août	Cordon bleu de dinde	X	X	X						X					
	Haricots verts bio aux parfums du jardin														
	Riz bio créole														
	Tomme	X													
	Pêche jaune														
Baguette 250 g		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>CC CHELLES PONTAULT COMBAULT</b>															
<b>Période du 24 août au 30 août</b>															
lun 24 août	Cœur de scarole croquante				X	X									
	Pavé de merlu sauce safranée	X													
	Riz bio créole														
	Yaourt aromatisé	X													
	Baguette 250 g		X												
mar 25 août	Escalope de poulet sauce marenge	X				X				X					
	Courgettes relevées au colombo														
	Petit moulé nature	X													
	Kiwi : 2 par adulte et 1 pour les mater et prim														
	Baguette 250 g		X												
mer 26 août	Carottes râpées bio	X				X									
	Rôti de boeuf au jus														
	Poêlée de légumes	X	X	X						X					
	Cake aux pépites de chocolat maison	X	X												
	Baguette 250 g		X												
jeu 27 août	Salade de betteraves														
	Pizza au fromage	X	X												
	Salade composée Bio														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Baguette 250 g		X												
ven 28 août	Melon jaune bio														
	Nuggets de dinde	X	X			X									
	Pommes smiles														
	Dessert manquant														
	Barquette à u														