

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.

	s par votre personnel après leur livraison.						Fruits à				- 44				
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 4	septembre au 10 septembre	COMMUNE ALPES AZUR													
lun 4 septembre	Melon														
	Jambon de dinde									Χ					
	Pommes noisettes														
	Fol Epi Petit Roulé	Χ													
	Liégeois au chocolat	Χ								Χ					
	Ketchup										X				
	Barquette														
	Jus d'orange et grenadine														<u> </u>
	I a management of the control of the														
mar 5 septembre		X	X		Х										
	Petits pois saveur du jardin														
	Saint Paulin	X													
jeu 7 septembre	Salade de Tomates														
jeu r copierinare	Torti sauce fromagère	Х	Х												
	Bûchette mi-chèvre	Х													
	Moelleux myrtilles citron maison	Х	Х	Х											
	Vinaigrette terroir					X							Х		
	Emmental râpé	Х													
ven 8 septembre	Salade de coquillettes bio à la Parisienne		Х			Χ							Х		
	Omelette bio			Χ											
	Epinards Bio béchamel à la vache qui rit	Χ	X												
	Yaourt brassé banane BIO	Χ		·											1

Date d'impression : 29/08/2023 Page 1/4



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

preparations effectuees	par votre personnel après leur livraison.				1										
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1				COMMUNE ALPES AZUR											
lun 11 septembre	tembre   Betteraves BIO et maïs BIO														
	Emincé de volaille BIO sauce vallée d'Auge	Х				Χ									
	Haricots verts bio persillés														
	Tomme bio	Χ													
	Vinaigrette terroir					Χ							Χ		
	Hachis à l'égréne de pois	X				Χ									
	Pavé demi sel	X													1
	Compote de pommes														i
	Salade de Tomates														
	Sauté de veau à la dijonnaise	Х				Х							Х		
	Mélange 4 céréales Bio		Х							Χ					
	Camembert	Х													
	Flan vanille maison	X		Х											
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					Х							Х		
	Sauce supplémentaire	X				X									
45															
ven 15 septembre	Filet de hoki pané et citron	X	X		Х										
	Courgettes béchamel	X	Х												
	Tomme noire	Х													
	Emmental râpé	X													1

Date d'impression : 29/08/2023 Page 2/4



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 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 sur lesdites

				0 (		C 15:	Fruits à				6/1			C'	
Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	coques	Crustaces	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 1	8 septembre au 24 septembre	COMMUNE ALPES AZUR													
lun 18 septembre	Pizza au fromage	X	Х	Χ											
	Paupiette de veau sauce normande	Χ	Х			Χ				Χ					
	Petits pois au jus	X													
	Fromage frais aux fruits 50 gr	Χ													
	Barquette														
mar 19 septembre	Sauté de porc au curry	X													
	Pommes vapeur persillées														
	Saint Paulin	X													
	Sauce supplémentaire	Х				Χ									
jeu 21 septembre	Carottes râpées bio														
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	Х	Χ											
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Galette au beurre bio	X	Х	Χ											
	Vinaigrette maison					X							X		
	Emmental râpé	X													
	Sauce supplémentaire	X				Χ									
ven 22 septembre	Colin sauce brésilienne	X			Χ										
	Bouquet de brocolis béchamel	X	Х												
	Petit moulé nature	X													
	Moelleux nutolade	Х	X	Χ			Χ			Χ					
	Emmental râpé	Χ				_									

Date d'impression : 29/08/2023 Page 3/4



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 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 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 2	5 septembre au 1 octobre					COMMU	JNE ALPE	S AZUR							
lun 25 septembre	Salade Verte & Croutons	Χ	X												
	Semoule façon couscous végétarien		Х			Χ					Χ		Χ		
	Edam	Х													
	Compote de pommes														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					Χ							Χ		
mar 26 septembre	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Sauté de boeuf Bio sauce lyonnaise	Х				Х									<u> </u>
	Macaroni bio		Х												
	Yaourt brassé banane BIO	Х													
	Sauce vinaigrette raspberry					Χ									
	Emmental râpé	X													
	Sauce supplémentaire	X				Х									
ieu 28 sentembre	Salade de Tomates														
jeu 20 septembre	Concombre en salade														
	Burger de veau sauce charcutière	Х	Х	Х		Х				Х			Х		
	Courgettes persillées	,		Х						Х					
	Fromage frais nature 50 gr et sucre	X													
	Cake au miel maison	X	Х	Х											
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					Χ							Χ		
ven 29 septembre	Quenelles de Brochet sauce sétoise		X	Х	Χ	Χ							Χ		
	Riz Camarguais Pilaf														
	Fromage fondu Président	Χ													
	Sauce supplémentaire	Х				Χ									

Date d'impression : 29/08/2023 Page 4/4