

# 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>Semaine n°31 - du 29 juillet au 4 août</b>		<b>CADOURS</b>													
jeu 1 août	Pain 400g		X												
	Chou chinois vinaigrette					X							X		
	RIZ BIO cantonnais			X											
	Riz à la cantonnaise BIO			X											
	Fraidou	X													
	Salade de fruits aux litchis														
ven 2 août	Pain 400g		X												
	Salade verte BIO														
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	P. de terre rissolées														
	Milk shake à la vanille	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>Semaine n°34 - du 19 août au 25 août</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 19 août	Pain 400g		X												
	P. de terre à l'échalote					X							X		
	Merlu sauce crème aneth	X	X		X	X									
	Carottes à la crème	X	X												
	Petit fromage frais	X													
	Purée pomme romarin														
mar 20 août	Pain 400g		X												
	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)		X												
	Tarte au fromage	X	X	X											
	Salade verte														
	Liégeois à la vanille	X													
mer 21 août	Pain 400g		X												
	Concombre vinaigrette					X							X		
	Emincé de dinde sauce estragon	X	X												
	Blé BIO		X												
	Brie	X													
	Compote pomme cassis coupelle														
jeu 22 août	Pain 400g		X												
	Melon														
	Chili de légumes et RIZ BIO														
	Saint paulin	X													
	Clafoutis aux pêches	X	X	X											
ven 23 août	Pain 400g		X												
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X		
	Courgette au poisson	X	X		X										
	Fromage frais au sel de Guérande	X													
	Pomme														

# 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>Semaine n°35 - du 26 août au 1 septembre</b>		<b>CADOURS</b>													
lun 26 août	Pain 400g		X												
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X		
	Omelette BIO			X											
	Ratatouille														
	Fondu président	X													
	Pomme														
mar 27 août	Pain 400g		X												
	Tomate vinaigrette					X							X		
	Tajine de légumes pois chiches semoule BIO figue (épices non bio)		X												
	Mimolette	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 28 août	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Boulettes de boeuf sauce tomate		X			X				X					
	Riz créole BIO														
	Yaourt nature sucré	X													
	Prune														
jeu 29 août	Pain 400g		X												
	Salade fantaisie					X					X		X		
	Macaroni BIO façon carbonara	X	X												
	Croq basquaise		X												
	Pâtes macaroni BIO	X	X												
	Petit fromage frais	X													
	Mousse au chocolat au lait	X								X					
	Liégeois au chocolat	X								X					
ven 30 août	Pain 400g		X												
	P. de terre à l'échalote					X							X		
	Colin d'Alaska sauce citron	X	X		X										
	Pôêlée de légumes braisées														
	Coulommiers	X													
	Banane 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>Semaine n°31 - du 29 juillet au 4 août</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
jeu 1 août	Pain 400g		X													
	Chou chinois vinaigrette					X							X			
	Riz à la cantonnaise BIO			X												
	Fraidou	X														
	Salade de fruits aux litchis															
ven 2 août	Pain 400g		X													
	Salade verte BIO															
	Croq blé fromage épinard	X	X													
	P. de terre rissolées															
	Milk shake à la vanille	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>Semaine n°34 - du 19 août au 25 août</b>		<b>s/viande</b>				<b>CADOURS</b>										
lun 19 août	Pain 400g		X													
	P. de terre à l'échalote					X							X			
	Merlu sauce crème aneth	X	X		X	X										
	Carottes à la crème	X	X													
	Petit fromage frais	X														
	Purée pomme romarin															
mar 20 août	Pain 400g		X													
	Salade italienne BIO (olives et basilic non bio)		X													
	Tarte au fromage	X	X	X												
	Salade verte															
	Liégeois à la vanille	X														
mer 21 août	Pain 400g		X													
	Concombre vinaigrette					X							X			
	Croq blé fromage épinard	X	X													
	Blé BIO		X													
	Brie	X														
	Compote pomme cassis coupelle															
jeu 22 août	Pain 400g		X													
	Melon															
	Chili de légumes et RIZ BIO															
	Saint paulin	X														
	Clafoutis aux pêches	X	X	X												
ven 23 août	Pain 400g		X													
	Semoule fantaisie BIO		X			X							X			
	Courgette au poisson	X	X		X											
	Fromage frais au sel de Guérande	X														
	Pomme															

# 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>Semaine n°35 - du 26 août au 1 septembre</b>		<b>s/viande CADOURS</b>													
lun 26 août	Pain 400g		X												
	Lentilles à l'échalote vinaigrette					X					X		X		
	Omelette BIO			X											
	Ratatouille														
	Fondu président	X													
	Pomme														
mar 27 août	Pain 400g		X												
	Tomate vinaigrette					X							X		
	Tajine de légumes pois chiches semoule BIO figue (épices non bio)		X												
	Mimolette	X													
	Liégeois à la vanille	X													
mer 28 août	Pain 400g		X												
	Macédoine mayonnaise			X		X							X		
	Feuilleté au fromage	X	X	X											
	Riz créole BIO														
	Yaourt nature sucré	X													
	Prune														
jeu 29 août	Pain 400g		X												
	Salade fantaisie					X					X		X		
	Croq basquaise		X												
	Pâtes macaroni BIO	X	X												
	Petit fromage frais	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
ven 30 août	Pain 400g		X												
	P. de terre à l'échalote					X							X		
	Colin d'Alaska sauce citron	X	X		X										
	Pôêlée de légumes braisées														
	Coulommiers	X													
	Banane BIO														