

# 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 4 novembre au 10 novembre</b>		<b>Adulte</b>				<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>										
lun 4 novembre	Potage estere! S/SEL															
	Tortellini Ricotta à la tomate basilic	X	X	X												
	Edam Bio	X														
	Gouda bio	X														
	Gélibié vanille	X														
	Gélibié chocolat	X														
mar 5 novembre	Jambon de Poulet									X						
	Pommes smiles															
	Coulommiers	X														
	Bûchette mi-chèvre	X														
	Poires locales															
	Pommes Goldens locales															
	Barquette plastique															
	Dosette de mayonnaise			X		X							X			
mer 6 novembre	Salade verte bio															
	Sauté de porc BBC sauce amérique										X					
	Sauté de dinde LR sauce amérique										X					
	Coquillettes		X													
	Barre de chocolat noir									X						
	Orange bio															
	Kiwi bio															
	Pomme Golden Ecoresponsable															
	Vinaigrette miel colombo					X							X			
	Jus de pommes															
	Cubes de mimolette	X														
	Emmental râpé	X														
	Baguette		X													
jeu 7 novembre	Rôti de boeuf RAV et jus										X					
	Purée d'épinards et pommes de terre	X				X										
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X														
	Yaourt nature BIO et sucre	X														
	Banane France RUP															
ven 8 novembre	Carottes râpées bio assaisonnée maison					X							X			
	Macédoine agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Colombo de poisson et riz camarguais				X											
	Moëlleux fromage blanc vanille maison	X	X	X												
	Cubes d'emmental	X														
	Crème anglaise	X		X												
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					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 11 novembre au 17 novembre</b>		<b>Adulte</b>				<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>										
mar 12 novembre	Potage de légumes bio															
	Sauté boeuf RAV au pain d'épice	X	X													
	Chou-fleur béchamel	X	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X														
mer 13 novembre	Salade de mâche et maïs															
	Perle du Nord et croûtons	X	X			X										
	Steak de colin bourride	X			X						X					
	Semoule aux petits légumes		X													
	Petit Fromage blanc sucré 50 gr	X														
	Croissant	X	X	X												
	Compote de pommes bio															
	Compote de pomme-fraise bio															
	Cubes de mimolette	X														
	Jus de fruits multifruits															
	Vinaigrette au caramel					X										
	Galette Saint Michel	X	X	X												
jeu 14 novembre	Hachis parmentier	X	X													
	Salade verte															
	Saint Nectaire	X														
	Cantal	X														
	Banane France RUP															
	Vinaigrette maison					X							X			
ven 15 novembre	Omelette bio	X		X												
	Petits pois à la paysanne															
	Petit suisse nature et sucre	X														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Rocher coco choco			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 18 novembre au 24 novembre</b>		<b>Adulte</b>													
<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>															
lun 18 novembre	Sauté de veau FR sauce marengo														
	Haricots verts à l'ail														
	YAOURT AROMATISE LOCAL	X													
	YAOURT NATURE LOCAL ET DOSETTE DE SUCRE	X													
	Fruit BIO														
	Fruit bio														
mar 19 novembre	Dahl de pois cassés et riz					X									
	Cantal	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Compote pomme-banane bio														
	Coupelle Compote pommes bio														
	Sablé Retz	X	X												
mer 20 novembre	Potage au potiron Maison	X				X					X				
	Filet de limande meunière frais	X	X		X										
	Purée de céleri et pommes de terre	X				X					X				
	Petit Fromage blanc sucré 50 gr	X													
	Brioche aux pépites de chocolat	X	X	X						X					
	Fruit BIO														
	Fruit bio														
	Sirop de grenadine														
	Emmental râpé	X													
	Citron														
jeu 21 novembre	Carottes râpées bio assaisonnée maison					X								X	
	Salade Coleslaw Rouge Bio			X									X		
	Carré de porc fumé au jus										X				
	Rôti de dinde sauce bobotie					X									
	Lentilles à la paysanne										X				
	Gélatifié vanille	X													
	Flan nappé caramel	X													
	Cubes de mimolette	X													
ven 22 novembre	Chou blanc râpé sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Salade de mâche et noix						X								
	Pavé de merlu sauce matelote	X		X	X	X									
	Farfalles		X												
	Julienne de légumes										X				
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
	Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne					X							X		
	Emmental râpé	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 25 novembre au 1 décembre</b>		<b>Adulte</b>													
		<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>													
lun 25 novembre	Céleri rémoulade	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
	Endives vinaigrette					X									
	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Semoule Bio aux petits légumes		X												
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Vinaigrette à la pomme					X							X		
mar 26 novembre	Salade de betteraves														
	Salade de Haricots verts					X							X		
	Boulettes boeuf FRANCE tomate		X							X					
	Pommes rissolées NE PAS REGONGELER														
	Poires locales														
	Pomme rouge Ecoresponsable														
	Cubes de mimolette	X													
	Barquette 1/2 BIO														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
mer 27 novembre	Salade parmentière			X		X								X	
	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X											
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Fromage blanc	X													
	Cake au chocolat maison	X	X	X						X					
	Fruit de saison 1														
	Sucre cassonade														
	Topping fraise														
jeu 28 novembre	Potage cultivateur Bio														
	Gratin campagnard	X											X		
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Fruit de saison 1														
	Fruit de saison 2														
	Emmental râpé	X													
ven 29 novembre	Laitue Iceberg														
	Sauté de poulet LR sauce colombo	X													
	Riz et Haricots rouge														
	Cake ananas caramel	X	X	X						X					
	Vinaigrette antilles					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 2 décembre au 8 décembre</b>		<b>Adulte</b>				<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>										
lun 2 décembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X			
	Taboulé BIO Maison		X													
	Sauté de bœuf RAV bourguignon	X		X		X										
	Tortis		X													
	Fruit BIO															
	Fruit bio															
mar 3 décembre	Haricots rouge sauce chili et riz															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Yaourt aromatisé	X														
	Cocktail de fruits au sirop															
	Carpaccio d'ananas au sirop															
mer 4 décembre	Filet de lieu noir sauce huile d'olive et citron				X	X										
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X													
	Tomme noire	X														
	Lait demi-écrémé équitable	X														
	Mousse au chocolat au lait	X														
	Croissant	X	X	X												
	FRUIT															
jeu 5 décembre	Rôti de dinde à l'orientale					X										
	Semoule bio		X													
	Légumes couscous façon tajine					X					X					
	Cantal	X														
	Saint Nectaire	X														
	Banane France RUP															
ven 6 décembre	Nuggets de poisson		X		X											
	Haricots beurre à l'ail															
	Quinoa bio															
	Petit suisse aux fruits bio	X														
	Petit suisse nature bio et sucre	X														
	Cake Spéculoos Maison	X	X	X												
	Crème anglaise	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 9 décembre au 15 décembre</b>		<b>Adulte</b>													
		<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>													
lun 9 décembre	Omelette bio			X											
	Gnocchetti Sardi BIO		X												
	Edam	X													
	Gouda	X													
	Crème dessert caramel	X								X					
	Crème dessert vanille	X													
	Sauce tomate proveçale Bio					X									
mar 10 décembre	Potage vert prés	X				X									
	Sauté de bœuf RAV au curry	X													
	Carottes et pommes de terre cube														
	Petit suisse nature et sucre	X													
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
mer 11 décembre	Pain au chocolat	X	X	X						X					
	Banane France RUP														
	Briquette de jus de pommes														
jeu 12 décembre	Stick végétarien		X	X											
	Penne		X												
	YAOURT AROMATISE LOCAL	X													
	Sablé Retz	X	X												
	Tarte grillée aux pommes	X	X	X											
	Emmental râpé	X													
ven 13 décembre	Cubes de Colin sauce aurore	X			X										
	Légumes aioli														
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
	Compote de pommes bio														
	Compote de pomme-fraise 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 16 décembre au 22 décembre</b>		<b>Adulte</b>													
		<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>													
lun 16 décembre	Potage Crécy					X									
	Cordon bleu	X	X	X						X	X		X		
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Saint Nectaire	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Crème dessert vanille	X													
	Crème dessert chocolat	X													
mar 17 décembre	Beignet de chou fleur	X	X												
	Cappelletti à la tomate basilic	X	X	X											
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Compote pomme-abricot														
	Compote de pommes														
mer 18 décembre	Pommes smiles														
	Lait demi-écrémé équitable	X													
	Moëlleux caramel beurre salé	X	X	X											
	Banane France RUP														
	Coupelle Compote pomme-cassis														
	Barquette 1/2 BIO														
	Dosette de ketchup														
jeu 19 décembre	Fromage et laitage manquant														
ven 20 décembre	Pavé de merlu sauce hongroise				X										
	Röstis de légumes NE PAS RECONGELER					X					X				
	Yaourt nature et sucre	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit local														
	Fruit local														
	Barquette 1/2 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 23 décembre au 29 décembre</b>		<b>Adulte</b>													
		<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>													
lun 23 décembre	Potage de légumes					X					X				
	Boulettes de bœuf sauce dijonnaise	X	X			X							X		
	Coquillettes		X												
	Petits pois au jus														
	Yaourt aromatisé vanille Bio	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X													
mar 24 décembre	Salade verte bio														
	Salade de maïs BIO à la vinaigrette														
	Chicken wings LR														
	Purée de pommes de terre douce	X				X									
	Cantal	X													
	Ile flottante	X		X											
	Vinaigrette miel colombo					X							X		
	Speculoos		X												
	Dosette de ketchup														
jeu 26 décembre	Carottes râpées bio assaisonnée maison					X							X		
	Steak de colin sauce bourgogne	X			X	X							X		
	Haricots verts														
	Riz créole														
	Cake épeautre banane chocolat	X	X	X						X					
	Cubes d'emmental	X													
ven 27 décembre	Gâteau d'oeufs sauce provençale	X	X	X											
	Röstis de légumes NE PAS RECONGELER					X					X				
	Fraidou	X													
	Beignet au chocolat	X	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 30 décembre au 5 janvier</b>		<b>Adulte</b>													
<b>DEUIL LA BARRE (TC-NOI) - CDL LES MORTEFONTAINE MAT</b>															
lun 30 décembre	Potage Dubarry Maison	X				X									
	Penne bolognaise BIO	X	X												
	Fruit de saison 1														
	Fruit de saison 2														
	Emmental râpé	X													
mar 31 décembre	Laitue iceberg et noix						X								
	Blanquette de veau FR sauce blanquette	X									X				
	Pommes noisettes NE PAS RECONGELER														
	Camembert bio	X													
	Purée de pommes aux 4 épices														
	Vinaigrette terroir					X							X		
	Cigarette russe		X	X						X					
	Barquette 1/2 BIO														
	Cubes d'emmental	X													
jeu 2 janvier	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Colombo de poisson et riz camarguais				X										
	Yaourt aromatisé	X													
ven 3 janvier	Pizza au fromage	X	X												
	Laitue Iceberg														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Semoule au lait	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
------	------	------	--------------	------	---------	----------	-----------------	-----------	------------	------	--------	-----------	----------	--------	-------