

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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 6 mai au 12 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-FOULAYRONNES													
lun 6 mai	Salade de tomates														
	Concombre vinaigrette														
	Sauté de veau LR sauce basquaise					X									
	Filet de merlu sauce basquaise				X	X									
	Pommes campagnardes														
	Fromage fondu Président	X													
	Pavé demi sel	X													
mar 7 mai	Salade de blé bio à la parisienne		X			X								X	
	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Chicken wings LR														
	Croq veggie tomate		X	X											
	Courgettes béchamel	X	X												
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
	Pomme BIO locale														

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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 13 mai au 19 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-FOULAYRONNES													
lun 13 mai	Carotte râpées BIO au citron														
	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Lasagnes au saumon	X	X	X	X										
	Pointe de Brie	X													
	Carré de l'est	X													
mar 14 mai	Betteraves bio														
	Macédoine BIO mayonnaise			X									X		
	Omelette bio			X											
	Pommes rissolées														
	Fromage blanc aux fruits 50Grs	X													
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Pomme rouge Ecoresponsable														
Poire allongée Ecoresponsable															
jeu 16 mai	Roulé de surimi		X	X	X	X		X	X				X		
	Hot dog (porc)	X	X				X				X		X		
	Hot Dog végétarien	X	X	X			X				X		X		
	Laitue bio														
	Soupe de fraise à la menthe														
ven 17 mai	Salade de tomates														
	Laitue														
	Filet de colin meunière citron	X	X	X	X										
	Haricots beurre saveur du midi														
	Tarte normande	X	X	X											X
Tarte aux poires fraîche	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 20 mai au 26 mai		GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-FOULAYRONNES													
mar 21 mai	Sauté de bœuf FR sauce lyonnaise	X				X									
	Filet de colin lieu à l'aneth	X			X	X									
	Petits pois à la paysanne														
	Cantal	X													
	Bleu d'auvergne	X													
	Pêche jaune Ecoresponsable														
	Nectarine jaune ecoresponsable														
jeu 23 mai	Mousse de canard et cornichons		X			X							X		
	Terrine de légumes	X	X	X							X				
	Brandade de poisson maison	X			X										
	Laitue														
	Orange bio														
	Kiwi bio local 1 pour les enfants et 2 pour les adultes														
ven 24 mai	Carottes râpées														
	Courgettes marinées														
	Semoule à la mexicaine BIO		X												
	Semoule bio		X												
	Petit moulé nature	X													
	fromage frais sel de guerande	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
	Crème dessert BIO au caramel beurre salé	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

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 27 mai au 2 juin															
GROUPEMENT DE COMMANDES D'AGEN - ECOLE-FOULAYRONNES															
lun 27 mai	Filet de colin lieu sauce orientale				X	X					X				
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Nectarine Blanche ecoresponsable														
	Pêche blanche Ecoresponsable														
mar 28 mai	Cœur de scarole croquante														
	Salade croquante														
	Egrené de pois sauce tomate	X	X												
	Riz créole														
	Fraidou	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Compote de pommes BIO														
	Compote de pomme abricot BIO														
jeu 30 mai	Melon jaune bio														
	Pastèque bio														
	Jambon blanc LR														
	Filet de hoki sauce waterzoï	X			X						X				
	Pâtes spirales BIO		X												
	Petit pot vanille-chocolat	X													
ven 31 mai	Salade de tomates														
	Poulet rôti														
	Omelette maison bio aux herbes	X		X											
	Carottes Vichy														