

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	
Période du 2 mai au 8 mai		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole BARRAUX										
lun 2 mai	Macédoine bio et mayonnaise			X									X			
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X					
	Yaourt nature sucré	X														
	Kiwi Bio															
mar 3 mai	Concombre en salade															
	Steak haché de cabillaud sauce provençale	X	X	X	X	X										
	Ratatouille fraîche										X					
	Coquillettes bio		X													
	Liégeois au chocolat	X								X						
mer 4 mai	Courgettes râpées															
	Sauté de dinde au jus	X				X										
	Blé bio		X													
	Fromage blanc nature	X														
	Ananas au sirop															
jeu 5 mai	Salade verte et soja															
	Rôti de veau au jus															
	La sauce sera au caramel pour le 03/12/2020	X				X										
	Flageolets bio															
	Fromage blanc nature et sucre	X														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X						
ven 6 mai	Oeufs durs sauce piccalilli Bio	X		X		X							X			
	Emincé pilaf à l'espagnole		X	X												
	Pommes bicolores locales															

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	
Période du 9 mai au 15 mai		Elémentaire				PONTCHARRA - Ecole BARRAUX										
lun 9 mai	Salade de haricots verts					X							X			
	Quenelles sauce mornay	X	X	X												
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X													
	Fromage blanc et sucre	X														
	Fruit de saison															
mar 10 mai	Carottes râpées maison bio															
	Coquillettes de la mer	X	X		X				X		X					
	Compote de fruits maison															
mer 11 mai	Céleris rémoulade Bio			X							X		X			
	Rôti de boeuf au jus	X				X										
	Purée de carottes et de patates douces	X				X										
	Ile flottante	X		X												
jeu 12 mai	Sardines à l'huile et beurre	X			X											
	Sauté de porc au jus	X				X										
	Légumes du pot au feu		X							X	X					
	Yaourt nature sucré	X														
	Far breton	X	X	X												
ven 13 mai	Salade verte et croutons	X	X													
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X						
	Boulgour BIO et sauce tomate		X													
	Fruit 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
Période du 16 mai au 22 mai		Elémentaire													
		PONTCHARRA - Ecole BARRAUX													
lun 16 mai	Salade de tomates au maïs														
	Spaghetti base égréné tomate herbes		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit Bio														
mar 17 mai	Concombre en salade Maison														
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Pommes vapeur														
	Cocktail de fruits au sirop														
mer 18 mai	Tomate vinaigrette														
	Sauté de veau à l'estragon	X				X									
	Blé bio		X												
	Gélifié vanille	X													
jeu 19 mai	Tomate cerise														
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X	
	Pommes sautées														
	Yaourt à boire fraise & framboise	X													
	Beignet au chocolat.	X	X	X			X			X					
ven 20 mai	Radis Bio sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Poulet rôti sauce paëlla					X									
	Haricots verts bio														
	Fruit de saison														

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
Période du 23 mai au 29 mai		Elémentaire													
		PONTCHARRA - Ecole BARRAUX													
lun 23 mai	Carottes râpées maison bio														
	Bœuf sauté au jus	X				X									
	Riz bio pilaf														
	Brie bio	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
mar 24 mai	Roulé au fromage	X	X												
	Filet de hoki à l'oseille	X			X	X									
	Légumes couscous façon tajine	X				X									
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit Bio														
mer 25 mai	Farfalles à l'italienne		X								X				
	Compote de fruits maison														

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
Période du 30 mai au 5 juin		Elémentaire													
		PONTCHARRA - Ecole BARRAUX													
lun 30 mai	Courgettes râpées		X												
	Knack de la Ferme de Challonges		X												
	Saucisse pure volaille	X											X		
	Blé bio		X												
	Gélinié vanille	X													
mar 31 mai	Salade parmentière bio à l'orientale maison					X							X		
	Pavé de colin aux herbes de provençes		X		X										
	Courgettes bio à la provençale					X									
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit Bio														
mer 1 juin	Tomates et coeur de palmier														
	Rôti de boeuf RAV sauce olive	X				X									
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X												
	Soupe de fraise à la menthe														
jeu 2 juin	Carottes râpées														
	Boullgour végétarien houmous Bio		X								X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Fruit Bio														
ven 3 juin	Melon jaune														
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Pommes vapeur bio														
	Yaourt aromatisé	X													
	Cake framboise spéculoos maison	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
Période du 6 juin au 12 juin		Elémentaire													
PONTCHARRA - Ecole BARRAUX															
mar 7 juin	Radis râpé vinaigrette														
	Emincé pilaf à l'indienne		X	X							X		X		
	Moelleux au chocolat	X	X	X						X					
mer 8 juin	Bœuf RAV sauté marengo	X				X									
	Semoule Bio		X												
	Fromage et laitage manquant														
	Salade de fruits d'été														
jeu 9 juin	Laitue Iceberg et croûtons	X	X												
	Boulettes de boeuf BIO sauce orientale	X	X			X									
	Polenta	X													
	Crème dessert chocolat	X													
ven 10 juin	Rillettes de sardine maison	X		X	X	X							X		
	Rôti de dinde														
	Salade de lentilles bio maison														
	Fromage blanc nature	X													
	Fruit 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
Période du 13 juin au 19 juin		Elémentaire													
		PONTCHARRA - Ecole BARRAUX													
lun 13 juin	Betteraves vinaigrette														
	Tortellini Ricotta à la tomate	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit Bio														
mar 14 juin	Tartare de tomate aux herbes					X							X		
	Cube de colin pané	X	X		X										
	Boulgour		X												
	Flan à la vanille Bio	X													
mer 15 juin	Pastèque bio														
	Steak haché au jus	X				X									
	Haricots verts bio														
	Compote de fruits maison														
jeu 16 juin	Pastèque bio														
	Paëlla au poisson				X	X		X	X						
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Fruit Bio														
ven 17 juin	Salade de riz à la parisienne maison					X							X		
	Tarte au chèvre, à la tomate et au basilic	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		X
	Salade verte														
	Yaourt nature	X													
	Cake framboise spéculoos maison	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
Période du 20 juin au 26 juin		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole BARRAUX													
lun 20 juin	Radis rondelles														
	Bolognaise bio														
	Macaroni bio		X												
	Compote de pommes poires														
mar 21 juin	Roulé au fromage	X	X												
	Emincé de dinde sauce printanière														
	Petits pois saveur du midi														
	Fromage et laitage manquant														
	Fruit de saison														
mer 22 juin	Courgettes Al Pesto														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Riz bio créole														
	Fromage blanc et sauce à la fraise	X													
	Fruit Bio														
jeu 23 juin	Pastèque bio														
	Pizza au fromage	X	X												
	Salade verte														
	Yaourt aromatisé	X													
	Smoothie aux fruits rouge maison	X													
ven 24 juin	Carottes râpées														
	Filet de hoki et citron				X										
	Gratin de piperade	X	X												
	Cake surprise	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
Période du 27 juin au 3 juillet		Elémentaire PONTCHARRA - Ecole BARRAUX													
lun 27 juin	Salade de tomates bio														
	Omelette bio	X		X											
	Courgette et riz														
	Yaourt aromatisé	X													
	Pêches au sirop														
mar 28 juin	Salade de haricots verts					X							X		
	Jambon de Paris (porc)														
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt brassé banane bio	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
mer 29 juin	Concombre bio à la ciaux boulettes														
	Sauté de poulet au jus	X				X				X					
	Semoule Bio		X												
	Fromage blanc et sauce à la fraise	X													
jeu 30 juin	Salade gourmande maison	X	X	X	X	X		X			X			X	
	Steak haché au jus	X				X									
	Julienne de légumes aux parfums du jardin										X				
	Fruit Bio														
ven 1 juillet	Salade verte bio														
	Filet de hoki pané		X		X										
	Tomates au four														