

LISTE DES ALLERGENES



Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 13 au 17 octobre 2025		Maternelles									MAIRIE DE NARBONNE				
13-oct.	Chou blanc BIO râpé sauce à l'échalote	X		X		X							X		
	Saucisse de Montbéliard														
	Saucisse pure volaille		X												
	Lentilles vertes BIO à la paysanne														
	Gélifiè vanille nappé caramel	X													
14-oct.	Sauté de veau FR sauce normande	X				X									
	Riz IGP aux champignons														
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Fruit de saison bio														
	Sauce Normande	X				X									
15-oct.	Crêpes aux champignons				X								X		
	Steak de colin sauce citron	X			X	X									
	Gratin de carottes pommes de terre crème et ciboulette	X	X												
	Fruit de saison bio														
Gouter	Fruit														
	Emmental	X													
	Fourrandise au chocolat		X	X											
	Jus Multifruits														
16-oct.	Salade de mâche														
	Omelette au fromage fraîche			X											
	Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)														
	Paris Brest	X	X	X			X				X				
17-oct.	Pizza à la volaille et aux champignons	X	X												
	Haricots verts bio persillés														
	Saint Nectaire AOC	X													
	Compote de pommes-abricots BIO					X									

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.