

# LISTE DES ALLERGENES



Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 08 au 14 décembre 2025		Maternelles									MAIRIE DE NARBONNE				
8-déc.	Tarte au chèvre et tomate basilic	X	X	X											
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf		X			X							X		
	Riz de Camargue IGP créole														
	Fruit de saison bio														
9-déc.	Steak de colin sauce lombarde	X			X										
	Purée de pommes de terre bio et carottes bio	X													
	Edam bio	X													
	Gélibli vanille nappé caramel	X													
10-déc.	Salade de mâche et brebis	X													
	Boles de Picolat sauce aux olives	X				X									
	Pommes campagnardes														
	Fruit de saison bio														
GOUTER	Fruit														
	Jus d'ananas														
	Saint Paulin	X													
	Cake aux fruits		X	X											
11-déc.	Salade verte bio														
	Choucroute		X								X				
	Choucroute (sans porc)														
	Cake pain d'épices	X	X	X											
	Vinaigrette à la myrtille					X							X		
12-déc.	Pané mozzarella	X	X	X											
	Haricots beurre aux parfums du jardin														
	Yaourt aromatisé de Cerdagne	X													
	Fruit de saison bio														

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.