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 3 mai au 9 mai		**Maternelles**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 3 mai	Emincé de volaille bio au jus	X				X					X		X		
	Blé bio		X												
	Emmental bio	X													
	Pommes Golden bio														
mar 4 mai	Salade de tomates et olives														
	Hachis Parmentier maison	X				X				X	X		X		
	Fromage fondu Président	X		X											
	Pêches au sirop														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
jeu 6 mai	Boulettes d'agneau aux olives	X	X			X				X	X		X		
	Haricots plats persillés														
	Camembert	X													
	Brownies	X	X	X						X					
ven 7 mai	Concombre en salade														
	Pané mozzarella enrobante fraîcheur	X	X	X											
	Ratatouille et riz														
	Crème dessert au caramel	X													
	Vinaigrette traditionnelle Ciboulette					X							X		
	Barquette alu														

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 10 mai au 16 mai		**Maternelles**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 10 mai	Pavé de poisson mariné au citron				X										
	Epinards haché béchamel et pommes de terre	X	X												
	Edam	X													
	Prune rouge bio														
mar 11 mai	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Omelette BIO sauce basquaise	X		X		X					X		X		
	Petits pois bio au jus	X									X		X		
	Crème dessert à la vanille bio	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					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 17 mai au 23 mai		**Maternelles**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 17 mai	Sauté de veau à l'estragon	X				X									
	Tian de légumes														
	Cotentin Nature	X													
	Kiwi bio														
mar 18 mai	Spirales Bio et base hindou Bio		X								X		X		
	Petit suisse aux fruits bio														
	Biscuit sablé à l'amande et au citron bio	X	X				X								
jeu 20 mai	Carrousel de crudités					X					X		X		
	Hot dog (Porc)	X	X			X				X	X		X		
	Hot dog (Volaille)	X	X			X				X	X		X		
	Frites														
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Barquette alu														
	Vinaigrette miel colombo					X							X		
	ketchup														
ven 21 mai	Cake saumon épinards	X	X	X	X										
	Steak de colin sauce cajun	X			X										
	Haricot vert saveur aneth citron	X		X						X					
	Fraises et sucre														

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 24 mai au 30 mai		**Maternelles**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
mar 25 mai	Boulettes de veau sauce tajine	X								X					
	Pépinette		X												
	Fol Epi Petit Roulé	X													
	Compote de pommes														
jeu 27 mai	Tomate et mozzarella	X													
	Nuggets de blé enrobante à l'ail	X	X	X		X					X		X		
	Courgettes Al pesto														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
ven 28 mai	Taboulé		X												
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Légumes aïoli														
	Pastèque bio														