

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 31 août au 6 septembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
mar 1 septembre	Melon charentais bio														
	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci au curry	X	X	X											
	Flan nappé au caramel	X													
	Emmental râpé	X													
	Jus d'orange et grenadine														
jeu 3 septembre	Emincé de volaille bio au jus	X				X									
	Riz pilaf Bio à la tomate														
	Brie bio	X													
	Compote pommes bio														
ven 4 septembre	Betteraves mimosa			X											
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X				
	Yaourt aromatisé	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 7 septembre au 13 septembre		Maternelles SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 7 septembre	Coeur de laitue et croutons	X	X												
	boulettes d'agneau sauce colombo	X	X			X				X					
	Légumes couscous	X									X		X		
	Flan à la vanille	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mar 8 septembre	Carottes râpées														
	Daube de bœuf	X		X		X									
	Farfalles		X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Emmental râpé	X													
jeu 10 septembre	Colin poêlé	X	X		X										
	Petits pois saveur du jardin														
	Brie	X													
	Cake ananas caramel	X	X	X						X					
ven 11 septembre	Salade de lentilles										X				
	Quenelles nature sauce normande	X	X	X		X									
	Epinards braisés	X									X				
	Yaourt nature sucré	X													
	Sauce Terroir					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 14 septembre au 20 septembre		Maternelles SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 14 septembre	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X		
	Omelette bio	X		X											
	Ratatouille bio et blé bio		X												
	Yaourt brassé banane BIO	X													
mar 15 septembre	Papillons à la méditerranéenne		X								X				
	Pavé demi sel	X													
	Compote pomme-banane														
	Emmental râpé	X													
jeu 17 septembre	Rôti de veau sauce mironton	X				X									
	Purée aux haricots rouges	X				X									
	Camembert	X													
	Gâteau amande citron	X	X	X			X								
ven 18 septembre	Taboulé		X												
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Pastèque bio														
	Emmental râpé	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 21 septembre au 27 septembre		Maternelles SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 21 septembre	Salade de lentilles										X				
	Sauté de veau sauce miel	X				X									
	Carottes braisées	X									X				
	Petit suisse aux fruits	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mar 22 septembre	Saucisses de Francfort		X												
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Purée de patate douce	X				X				X					
	Saint Paulin	X													
	Raisin blanc bio														
jeu 24 septembre	Boulette de pois chiche tomate enrobante à l'échalote 4 / MAT - 6 / PRIM - 7 / AD	X	X	X		X							X		
	Haricots verts persillés														
	Yaourt nature sucré	X													
	Galette au beurre bio	X	X	X											
	Barquette alu														
ven 25 septembre	Salade de tomates et olives														
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Sauce Terroir					X							X		
	Emmental râpé	X													