

# 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	
<b>Période du 28 septembre au 4 octobre</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE. -</b>										
lun 28 septembre	Pavé de merlu sauce paëlla				X	X										
	Riz paëlla				X			X	X							
	Edam	X														
	Compote de pommes															
mar 29 septembre	Sauté de dinde bio au curry	X														
	Macaroni bio		X													
	Yaourt nature sucré bio	X														
	Raisin blanc bio															
jeu 1 octobre	Emmental râpé	X														
	Salade parisienne					X							X			
	Rôti de veau aux olives	X				X										
	Courgettes en rondelles saveur aneth citron	X					X									
ven 2 octobre	Petit suisse aux fruits	X														
	Oeufs durs			X												
	Epinards haché béchamel et pommes de terre	X	X													
	Fromage fondu Président	X		X												
	Cake au miel 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
<b>Période du 5 octobre au 11 octobre</b>		<b>Maternelles</b>													
		<b>SCOLAIRE LA TRINITE. -</b>													
lun 5 octobre	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Bœuf sauté bio mironton	X				X									
	Pommes rissolées bio														
	Crème dessert chocolat bio	X													
	Barquette alu														
mar 6 octobre	Boulettes d'agneau sauce diablo		X			X				X					
	Purée de pommes de terre, Haricots verts et brocolis	X				X				X					
	Fromage fondu Président	X		X											
	Compote de pommes														
jeu 8 octobre	Rôti de porc au jus	X				X									
	Rôti de dinde au jus	X				X									
	Carottes et salsifis														
	Fol Epi Petit Roulé	X													
	Tarte aux Abricotines	X	X	X		X									
ven 9 octobre	Pépinette aux flageolets, poivrons curry	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Raisin blanc 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	
<b>Période du 12 octobre au 18 octobre</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE. -</b>										
lun 12 octobre	Steak de colin sauce carottes spéculoos	X	X		X											
	Riz camarguais créole															
	Bleu	X														
	Poire Bio															
mar 13 octobre	Endives aux pommes															
	Sauté de dinde sauce montboissier	X				X										
	Petits pois à la française	X														
	Cake aux carottes maison		X	X			X									
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X			
jeu 15 octobre	Rôti de veau vallée d'Auge	X				X										
	Purée de patates douces et carottes	X														
	Fromage blanc sucré	X														
	Pommes rouge bio															
ven 16 octobre	Laitue Iceberg et croûtons	X	X													
	Omelette au fromage	X		X												
	Coquillettes à la tomate		X													
	Yaourt pom tatin	X					X									
	Emmental râpé	X														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X			