

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 2 novembre au 8 novembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 2 novembre	Pâté de campagne	X	X							X			X		
	Roulade de volaille														
	Escalope de poulet à l'ancienne	X								X					
	Carottes et navets														
	Yaourt aromatisé	X													
mar 3 novembre	Céleri râpé et mayonnaise			X		X					X		X		
	Sauté de veau sauce andalouse	X				X									
	Riz Camarguais Pilaf														
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 5 novembre	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Boulette au boeuf bio sauce quatre épices	X	X			X									
	Pommes cubes vapeur bio														
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
ven 6 novembre	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Fraidou	X													
	Tarte aux poires 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
Période du 9 novembre au 15 novembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 9 novembre	Axoia de boeuf Bio														
	Spirales bio		X												
	Camembert bio	X													
	Compote pomme-fraise bio														
	Emmental râpé	X													
mar 10 novembre	Salade des Alpagnes	X	X	X		X							X		
	Emincé de poulet sauce brune USA		X		X	X				X	X				
	Courgettes à l'ail														
	Poire Bio														
jeu 12 novembre	Salade de lentilles										X				
	Omelette nature			X											
	Haricots verts persillés														
	Pommes bicolore bio														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
ven 13 novembre	Salade d'Endives & Mimolette	X													
	Pavé de poisson mariné à la provençale		X		X										
	Riz Camarguais Pilaf														
	crème de framboise au yaourt brassé	X													
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote						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 16 novembre au 22 novembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 16 novembre	Betteraves mimosa			X												
	Saucisse de Toulouse															
	Saucisse de volaille	X											X			
	Blé à la tomate		X													
	Yaourt aromatisé	X														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X			
mar 17 novembre	Sauté de veau à la crème	X														
	Beignets de chou-fleur	X	X													
	Coulommiers	X														
	Compote de poires															
	Barquette alu															
jeu 19 novembre	Houmous															
	Poulet sauté au caramel	X				X				X						
	Haricots plats à l'ail															
	Cake au miel et à l'orange maison	X	X	X												
	Pain de mie		X													
ven 20 novembre	Pané de blé fromage et épinard	X	X													
	Gratin du Sud	X	X													
	Petit suisse sucré	X														
	Clémentine bio															
	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 23 novembre au 29 novembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 23 novembre	Trio de Crudités										X				
	Riz à l'andalouse										X		X		
	Crème dessert au chocolat	X								X					
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mar 24 novembre	Sauté de dinde sauce forestière	X				X									
	Petits pois et carottes au jus	X													
	Fromy	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
jeu 26 novembre	Brocolis tartare			X		X							X		
	Rôti de boeuf et jus	X				X									
	Gratin boulgour courgettes sauce cheesy	X	X												
	Flan nappé au caramel	X													
ven 27 novembre	Salade Piémontaise SANS JAMBON			X		X							X		
	Pavé de colin sauce vierge				X										
	Mélange légumes haricots plats														
	Yaourt nature sucré	X													