

# 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 19 octobre au 25 octobre</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE. - CDL</b>										
lun 19 octobre	Salade parmentière			X		X							X			
	Poulet rôti au jus	X				X				X						
	Courgettes provençale					X										
	Poire Bio															
	Sauce Terroir					X							X			
mar 20 octobre	Brandade de poisson maison	X			X	X										
	Fromage fondu Président	X		X												
	Compote pomme-fraise															
mer 21 octobre	Rillettes à la sardine	X		X	X	X							X			
	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Tian de légumes															
	Raisin blanc bio															
jeu 22 octobre	Boulettes de Boeuf Bio au jus	X	X			X										
	Polenta Bio	X														
	Emmental bio	X														
	Yaourt brassé fraise BIO	X														
ven 23 octobre	Pizza au fromage	X	X													
	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X											
	Haricots beurres persillés															
	Petit suisse sucré	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
<b>Période du 26 octobre au 1 novembre</b>		<b>Maternelles</b>													
		<b>SCOLAIRE LA TRINITE. - CDL</b>													
lun 26 octobre	Taboulé libanais		X												
	Omelette nature			X											
	Ratatouille										X				
	Yaourt nature sucré	X													
mar 27 octobre	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Purée de pommes de terre et potiron maison	X													
	Fraidou	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
mer 28 octobre	Saucisse de volaille	X											X		
	Lentilles au jus	X									X				
	Fol Epi Petit Roulé	X													
	Poire Bio														
jeu 29 octobre	Burger de Boeuf sauce grand mère	X	X			X				X					
	Semoule		X												
	Camembert	X													
	Clafoutis poires chocolat amandes	X	X	X			X								
ven 30 octobre	Salade fantaisie										X				
	Steak haché saumon sauce hongroise	X			X										
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Compote pomme-ananas														
	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
	Emmental râpé	X													