

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 30 novembre au 6 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 30 novembre	Salade de riz bio à la parisienne					X							X			
	Saucisse de Toulouse bio															
	Saucisse pure volaille bio															
	Ratatouille bio															
	Kiwi bio															
mar 1 décembre	Nuggets de blé enrobante à l'ail	X	X	X		X					X		X			
	Haricots verts et champignons															
	Tomme noire	X														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X												
jeu 3 décembre	Bœuf sauté à la provençale	X				X										
	Carottes aux saveurs du midi															
	Fol Epi Petit Roulé	X														
	Cocktail de fruits															
ven 4 décembre	Endives aux pommes															
	Pavé de colin napolitain		X		X											
	Riz camarguais créole															
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Vinaigrette traditionnelle au persil					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 décembre au 13 décembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 7 décembre	Bolognaise bio														
	Papillons bio		X												
	Carré de l'est bio	X													
	Compote pomme-pêche bio														
	Emmental râpé	X													
mar 8 décembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Colin pané et citron		X		X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fromage blanc sucré	X													
jeu 10 décembre	Potage de légumes					X					X				
	Façon tartiflette à la dinde	X	X			X									
	Ananas frais														
ven 11 décembre	Coeur de laitue et oeuf			X											
	Boulette de soja tomate basilic enrobante à l'ail	X		X		X				X			X		
	Haricots verts extra et flageolets														
	Stracciatella au chocolat	X								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 décembre au 20 décembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 14 décembre	Taboulé		X												
	Boulette de veau au jus	X				X				X					
	Petits pois et carottes au jus	X													
	Compote de pommes														
mar 15 décembre	Bœuf sauté sauce basquaise					X									
	Macaroni		X												
	Saint Paulin	X													
	Clémentine bio														
	Emmental râpé	X													
jeu 17 décembre	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Parmentier de canard	X				X				X					
	Bûche au chocolat	X	X	X						X					
	Clémentine de Noël														
	Père Noël en chocolat						X					X			
	Mesclun														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
	Pain de mie		X												
ven 18 décembre	Salade de lentilles										X				
	Omelette nature			X											
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Poire Bio														
	Sauce Terroir					X							X		