

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 4 janvier au 10 janvier		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 4 janvier	Céleri rémoulade			X		X					X		X			
	Colin pané		X		X											
	Riz camarguais à la tomate															
	Flan nappé au caramel	X														
	Sauce aïoli			X		X							X			
	Pain 400 g		X													
mar 5 janvier	Blé à l'andalouse		X								X		X			
	Mimolette	X														
	Pommes Golden bio															
	Emmental râpé	X														
	Pain 400 g		X													
jeu 7 janvier	Rôti de boeuf et jus	X				X										
	Carottes braisées	X									X					
	Petit moulé nature	X														
	Galette des rois															
	Pain 400 g		X													
ven 8 janvier	Taboulé boulgourd bio		X													
	Omelette bio	X		X												
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X													
	Clémentine bio															
	Pain 400 g		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 11 janvier au 17 janvier		Maternelles													
Période du 11 janvier au 17 janvier		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 11 janvier	Salade parisienne					X							X		
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Haricots beurres persillés														
	Compote pomme-fraise														
	Pain 400 g		X												
mar 12 janvier	Trio de Crudités										X				
	Boulettes de boeuf sauce daube	X	X	X		X				X					
	Coquillettes		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
	Emmental râpé	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 14 janvier	Croq veggio tomate		X	X											
	Petits pois au jus	X													
	Fromage blanc sucré	X													
	Gâteau au chocolat	X	X	X						X					
	Pain 400 g		X												
ven 15 janvier	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Riz camarguais à la tomate														
	Camembert	X													
	Ananas frais														
	Pain 400 g		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 18 janvier au 24 janvier		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 18 janvier	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Saucisses de Francfort		X													
	Saucisses Francfort à la volaille															
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X				X						
	Compote de poires															
	Emmental râpé	X														
	Pain 400 g		X													
mar 19 janvier	Carottes râpées															
	Couscous poulet	X	X							X	X		X			
	Crème dessert à la vanille	X														
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X			
	Pain 400 g		X													
jeu 21 janvier	Quenelles Bio sauce normande	X	X	X		X										
	Riz bio pilaf															
	Carré frais bio	X														
	Pommes Golden bio															
	Pain 400 g		X													
ven 22 janvier	Saucisson sec	X					X			X						
	Roulade de volaille															
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X											
	Epinards à la crème	X														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X						
	Pain 400 g		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 25 janvier au 31 janvier		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 25 janvier	Salade de coquillettes au Pesto		X												
	Sauté de dinde sauce forestière	X				X									
	Haricots verts persillés														
	Petit suisse sucré	X													
	Pain 400 g		X												
mar 26 janvier	Salade Verte & Maïs														
	Omelette aux fines herbes			X											
	Purée de patate douce	X				X				X					
	Flan au chocolat	X													
	Vinaigrette à la pomme					X							X		
	Pain 400 g		X												
jeu 28 janvier	Bœuf sauté au paprika	X													
	Macaroni		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Pommes bicolore bio														
	Emmental râpé	X													
	Pain 400 g		X												
ven 29 janvier	Cœur de laitue croquant														
	Salade de Betteraves														
	Colin poêlé	X	X		X										
	Méli Mélo danois					X							X		
	Cake des îles	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
	Citron														
	Pain 400 g		X												