

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 1 mars au 7 mars		SCOLAIRE LA TRINITE. GOUTER VACANCES													
lun 1 mars	Jus d'orange														
	Barre de chocolat noir									X					
mar 2 mars	Madeleine	X	X	X						X					
	Poire allongée Ecoresponsable														
mer 3 mars	Gaufrette vanille	X	X							X					
	Banane														
jeu 4 mars	Fromage frais sel de Gérande	X													
	Jus d'ananas														
	Gressins		X												
ven 5 mars	Palmier	X	X												
	Orange Global Gap														