

# 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 8 mars au 14 mars</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
lun 8 mars	Colin pané et citron		X		X											
	Purée de brocolis et pommes de terre	X				X				X						
	Petit moulé nature	X														
	Compote de pommes															
mar 9 mars	Velouté de champignons bio	X														
	Tortelloni Pomodoro e Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X												
	Kiwi bio															
	Emmental râpé	X														
jeu 11 mars	Bœuf sauté au miel	X				X										
	Courgettes aux saveurs du jardin															
	Carré de l'est	X														
	Gâteau aux pommes et framboises	X	X	X												
ven 12 mars	Salami et cornichons	X				X							X			
	Roulade de volaille et cornichons					X							X			
	Omelette sauce tomate			X												
	Boulghour aux petits légumes		X													
	Fromage frais aux fruits	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	
<b>Période du 15 mars au 21 mars</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
lun 15 mars	Salade de pommes de terre bio à l'échalote			X									X			
	Boulette au boeuf BIO sauce aux olives	X	X			X										
	Petits pois bio au jus	X														
	Yaourt nature sucré bio	X														
mar 16 mars	Macaroni à l'italienne		X			X					X					
	Gouda	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
	Emmental râpé	X														
jeu 18 mars	Emincé de poulet sauce carotte spéculoos	X	X							X						
	Haricots plats persillés															
	Brownies	X	X	X						X						
	Crème anglaise	X		X												
ven 19 mars	Moules à la crème	X			X				X							
	Frites															
	Cotentin Nature	X														
	Orange 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	
<b>Période du 22 mars au 28 mars</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
lun 22 mars	Céleri rémoulade			X		X					X		X			
	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X													
	Mousse au chocolat au lait	X														
	Emmental râpé	X														
mar 23 mars	Oeufs durs à la tomate			X												
	Riz Camarguais Pilaf															
	Fromage frais aux fruits	X														
	Pommes rouge bio															
jeu 25 mars	Hachis Parmentier à la carotte	X				X				X						
	Yaourt nature sucré	X														
	Poires au sirop nappées de chocolat															
ven 26 mars	Pavé de merlu sauce bouillabaisse	X	X		X			X								
	Poêlée de légumes béarnaise	X				X					X					
	Edam	X														
	Paris Brest	X	X				X			X				X		