

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 29 mars au 4 avril		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 29 mars	Salade Piémontaise SANS JAMBON			X		X							X		
	Sauté de veau à la hongroise	X													
	Haricots verts persillés														
	Camembert	X													
	Crème dessert à la vanille	X													
mar 30 mars	Brocolis tartare			X		X							X		
	aux boulettes de bœuf à la tomate	X	X			X				X					
	Boulgour		X												
	Brie	X													
	Orange bio														
jeu 1 avril	Salade de Tomates														
	Saucisses de Francfort		X												
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Purée de brocolis et pommes de terre	X				X				X					
	Cotentin Nature	X													
	Compote de pommes														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
ven 2 avril	Salade de mâche et betteraves														
	Penne aux lentilles et champignons aux curry	X	X								X				
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Poire Bio														
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette maison à l'échalote					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 5 avril au 11 avril		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
mar 6 avril	Oeufs au nid sur salade			X											
	Boulette d'agneau pascaline	X	X							X					
	Pommes de terre et navets à la crème moutarde à l'ancienne	X				X							X		
	Moelleux chocolat oeuf Paques	X	X	X			X			X					
	Oeuf Praliné	X	X				X								
	Sauce Terroir					X							X		
jeu 8 avril	Salade de crudités bio										X				
	Emincé de volaille Bio sauce aux oignons	X				X									
	Petits pois bio au jus	X									X		X		
	Brie bio	X													
	Compote pomme-fraise bio														
	Sauce Terroir					X							X		
ven 9 avril	Roulé au fromage	X	X												
	Nuggets de blé from. b/c curry	X	X	X		X					X		X		
	Courgettes saveur du jardin														
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane 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
Période du 12 avril au 18 avril		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 12 avril	Salade parmentière			X		X							X		
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Haricots verts persillés														
	Tomme	X													
	Cocktail de fruits														
mar 13 avril	Céleri rémoulade			X		X					X		X		
	Bolognaise au Boeuf														
	Farfalles		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Kiwi bio														
	Emmental râpé	X													
jeu 15 avril	Rôti de veau sauce grand mère	X				X									
	Carottes aux saveurs du soleil														
	Fromy	X													
	Ananas Frais Bio														
	Bruschetta	X	X												
ven 16 avril	Tomates et coeur de palmier														
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Ratatouille et riz														
	Fol Epi Petit Roulé	X													
	Tarte à la poire bourdaloue	X	X	X			X								
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					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 19 avril au 25 avril		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 19 avril	Duo de Betteraves et maïs														
	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la tomate	X	X	X											
	Fromage frais aux fruits	X													
	Pommes bicolore bio														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
	Emmental râpé	X													
mar 20 avril	Crêpes aux champignons	X	X	X											
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Epinards haché béchamel et pommes de terre	X	X												
	Fromage fondu Président	X		X											
	Flan nappé au caramel	X													
	Barquette alu														
jeu 22 avril	Concombre BIO à la crème ciboulette	X													
	Chili con carne bio et riz bio														
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Orange bio														
ven 23 avril	Salade Verte & Croutons	X	X												
	Pavé de merlu sauce provençale				X	X					X		X		
	Gratin du Sud	X	X												
	Gouda	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		