

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 26 avril au 2 mai		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE. ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES													
lun 26 avril	Pizza au fromage	X	X												
	Nuggets de volaille	X	X			X									
	Courgettes béchamel	X	X												
	Ananas Frais Bio														
	Barquette alu														
mar 27 avril	Bœuf sauté au curry	X													
	Riz Camarguais Pilaf														
	Brie	X													
	Crème dessert au chocolat	X								X					
mer 28 avril	Boulettes de veau sauce tajine	X				X				X					
	Semoule		X												
	Fol Epi Petit Roulé	X													
	Cocktail de fruits														
jeu 29 avril	Pépinette à la basque	X	X	X											
	Yaourt aromatisé	X													
	Poire Bio														
ven 30 avril	Salade de Tomates														
	Colin pané et citron		X		X										
	Purée de Haricots verts	X				X				X					
	Gâteau aux pommes et framboises	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		