

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		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 29 mars	Salade Piémontaise SANS JAMBON			X		X							X			
	Sauté de veau à la hongroise	X														
	Haricots verts persillés															
	Crème dessert à la vanille	X														
mar 30 mars	aux boulettes de bœuf à la tomate	X	X			X				X						
	Boulgour		X													
	Brie	X														
	Orange bio															
jeu 1 avril	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															
ven 2 avril	Penne aux lentilles et champignons aux curry	X	X								X					
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Poire Bio															
	Emmental râpé	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		Maternelles				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	Emincé de volaille Bio sauce aux oignons	X				X										
	Petits pois bio au jus	X									X		X			
	Brie bio	X														
	Compote pomme-fraise bio															
ven 9 avril	Roulé au fromage	X	X													
	Nuggets de blé from. blc curry	X	X	X		X					X		X			
	Courgettes saveur du jardin															
	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		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 12 avril	Cordon bleu	X	X	X						X						
	Haricots verts persillés															
	Tomme	X														
	Cocktail de fruits															
mar 13 avril	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															
	Ananas Frais Bio															
	Bruschetta	X	X													
ven 16 avril	Poisson blanc crumble de pain d'épices															
	Ratatouille et riz															
	Fol Epi Petit Roulé	X														
	Tarte à la poire bourdaloue	X	X	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		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 19 avril	Tortellini Tricolore Ricotta e Spinaci à la tomate	X	X	X												
	Fromage frais aux fruits	X														
	Pommes bicolore bio															
	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													
	Flan nappé au caramel	X														
	Barquette alu															
jeu 22 avril	Concombre BIO à la crème ciboulette	X														
	Chili con carne bio et riz bio															
	Orange bio															
ven 23 avril	Pavé de merlu sauce provençale				X	X					X		X			
	Gratin du Sud	X	X													
	Gouda	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						