

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 30 août au 5 septembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
jeu 2 septembre	Salade de Tomates															
	Poulet émincé sauce basquaise					X				X	X		X			
	Pommes noisettes															
	Gélatifié chocolat	X														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X			
	Barquette alu															
	Jus d'orange et grenadine															
ven 3 septembre	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X											
	Courgettes persillées															
	Yaourt nature sucré	X														
	Melon jaune bio															

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 6 septembre au 12 septembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 6 septembre	Boulette boeuf Bio sauce tomate		X												
	Semoule Bio aux petits légumes		X												
	Carré frais bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
	Sauce salade mangue					X							X		
mar 7 septembre	Roulé au fromage	X	X												
	Sauté de boeuf au caramel	X				X									
	Carottes braisées	X									X		X		
	Pastèque bio														
jeu 9 septembre	Melon charentais bio														
	Colin poêlé	X	X		X										
	Petits pois saveur du jardin														
	Cake ananas caramel	X	X	X						X					
ven 10 septembre	Salade de coquillettes à parisienne		X			X							X		
	Quenelles sauce mornay	X	X	X											
	Haricots verts persillés														
	Poire Bio														

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 13 septembre au 19 septembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 13 septembre	Omelette bio	X		X												
	Ratatouille bio et blé bio		X													
	Yaourt nature sucré bio	X														
	Orange bio															
	Emmental râpé	X														
mar 14 septembre	Salade de tomates au maïs															
	Penne hindou végétarien		X								X		X			
	Compote pomme-banane															
	Vinaigrette maison au basilic					X							X			
	Emmental râpé	X														
jeu 16 septembre	Rôti de veau aux olives	X				X					X		X			
	Purée de carottes et de patates douces	X	X			X	X			X						
	Camembert	X														
	Cake seigle aux cerises noires	X	X	X												
ven 17 septembre	Calamar à la romaine		X						X							
	Courgettes en béchamel	X	X													
	Tomme noire	X														
	Melon jaune bio															
	Emmental râpé	X														
	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 20 septembre au 26 septembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 20 septembre	Pizza au fromage	X	X												
	Boulette de veau sauce lyonnaise	X				X				X					
	Haricots verts persillés														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Barquette alu														
mar 21 septembre	Saucisse de Toulouse bio														
	Saucisse pure volaille bio														
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Saint Paulin bio	X													
	Raisin noir bio														
jeu 23 septembre	Concombre à la crème	X													
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Yaourt brassé aux fruits	X													
	Emmental râpé	X													
ven 24 septembre	Salade de tomates et olives														
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Banane														
	Vinaigrette terroir					X							X		
	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 27 septembre au 3 octobre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 27 septembre	Paëlla au poulet				X	X		X	X	X						
	Edam	X														
	Compote de pommes															
	Vinaigrette maison à l'échalote					X							X			
mar 28 septembre	Emincé de volaille bio sauce hongroise	X														
	Macaroni bio		X													
	Yaourt nature sucré bio	X														
	Raisin blanc bio															
	Emmental râpé	X														
jeu 30 septembre	Salade parisienne					X							X			
	Rôti de veau sauce grand mère	X				X										
	Courgettes saveur aneth et citron	X		X						X						
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
ven 1 octobre	Laitue Iceberg et maïs															
	Nuggets de blé from. blc curry	X	X	X		X							X			
	Epinards haché béchamel et pommes de terre	X	X													
	Cake au miel maison	X	X	X												
	Sauce salade passion					X							X			