

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 8 novembre au 14 novembre		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 8 novembre	Salade verte bio et emmental	X													
	Chili con carne bio et riz bio														
	Camembert bio	X													
	Compote pomme-fraise bio														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
mar 9 novembre	Emincé de poulet à la crème	X								X					
	Courgettes à l'ail														
	Edam	X													
	Poire Bio														
	Bruschetta	X	X												
ven 12 novembre	Endives aux pommes														
	Pavé de colin pommes de terre douce et épinards	X	X		X										
	Gratin de Crécy	X	X												
	Cotentin Nature	X													
	Gâteau amande poire marron	X	X	X			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 15 novembre au 21 novembre		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 15 novembre	Salade de Haricots verts bio														
	Saucisse de Toulouse bio														
	Saucisse pure volaille bio														
	Purée de pommes de terre bio	X													
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Poire Bio														
	Vinaigrette terroir					X							X		
mar 16 novembre	Carottes râpées														
	Sauté de veau sauce crétoise	X				X									
	Beignets de chou-fleur	X	X												
	Carré de l'est	X													
	Compote pomme-banane														
	Vinaigrette aux agrumes					X							X		
	Barquette														
jeu 18 novembre	Accras de morue	X	X		X										
	Poulet sauté colombo	X				X				X					
	Jeunes carottes miel carotte	X													
	Pavé demi sel	X													
	Moelleux chocolat banane	X	X	X						X					
	Barquette														
ven 19 novembre	Potage au Potiron Maison	X				X					X				
	Pané mozzarella	X	X	X											
	Gratin du Sud	X	X												
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Clémentine bio														
	Barquette														

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 22 novembre au 28 novembre		Élémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 22 novembre	Trio de Crudités										X				
	Spirale 1/2 complète Bio et base hindou Bio		X								X		X		
	Tomme noire	X													
	Crème dessert chocolat	X													
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mar 23 novembre	Endives bio vinaigrette														
	Emincé de volaille bio forestier	X				X					X		X		
	Printanière de légumes Bio														
	Carré frais bio	X													
	Compote pomme-pêche bio														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
jeu 25 novembre	Brocolis tartare			X		X								X	
	Rôti de boeuf et jus	X				X					X		X		
	Gratin de Crécy	X	X												
	Montboissier	X													
	Flan saveur vanille	X													
ven 26 novembre	Cake seigle pruneau graine de tournesol	X	X	X											
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Mélange légumes haricots plats														