

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 2 mai au 8 mai		Elémentaires SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 2 mai	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Quenelles Bio sauce hongroise	X	X	X											
	Carottes bio à la coriandre														
	Emmental bio	X													
	Pommes Golden bio														
mar 3 mai	Tomate et mozzarella	X													
	Moules au curry	X			X				X						
	Spaghetti		X												
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes et abricots														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
	Emmental râpé	X													
jeu 5 mai	Salade du chef	X													
	boulettes d'agneau à l'estragon	X	X			X				X					
	Chou-fleur persillé														
	Camembert	X													
	Cake courgettes chocolat maison	X	X	X			X			X					
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
ven 6 mai	Concombre et maïs vinaigrette														
	Emincé pilaf à l'espagnole		X	X											
	Cantadou ail et fines herbes	X													
	Flan saveur vanille	X													
	Vinaigrette traditionnelle Ciboulette					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 9 mai au 15 mai		Élémentaires													
SCOLAIRE LA TRINITE.															
lun 9 mai	Salade Verte & Croutons	X	X												
	Colin pané		X		X										
	Petits pois au jus	X													
	Fromage blanc et sucre	X													
	Prune rouge bio														
	Vinaigrette terroir					X							X		
mar 10 mai	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Escalope de porc sauce cretoise	X				X									
	Escalope de poulet à la crétoise	X				X				X					
	Purée de carottes et de patates douces	X				X									
	Petit moulé nature	X													
	Banane bio														
	Barquette														
jeu 12 mai	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Axoa de boeuf Bio														
	Riz bio pilaf														
	Vache qui rit Bio	X													
	Fraises et sucre														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		
ven 13 mai	Salade de tomates et olives														
	Omelette nature			X											
	Röstis de légumes					X					X				
	Gouda	X													
	Crème aux oeufs	X		X											
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
	Emmental râpé	X													
	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 16 mai au 22 mai		Elémentaires SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 16 mai	Rillettes comme une brandade	X			X	X									
	Sauté de veau au jus	X				X									
	Haricot vert saveur aneth citron	X		X						X					
	Cotentin Nature	X													
	Kiwi bio														
mar 17 mai	Salade verte & maïs BIO														
	Tortelloni Provençale Bio à la tomate basilic														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Biscuit sablé à l'amande et au citron bio	X	X				X								
	Vinaigrette maison à l'échalote					X							X		
	Emmental râpé	X													
	Sauce supplémentaire	X				X									
jeu 19 mai	Macédoine mayonnaise	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
	Hot dog (Volaille)	X	X			X					X		X		
	Frites														
	Yaourt aromatisé	X													
	Barquette														
	Ketchup										X				
ven 20 mai	Tomates et oeuf dur			X											
	Poisson blanc crumble de pain d'épices														
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Camembert	X													
	Polenta crémeuse à la mangue	X													
	Vinaigrette miel colombo					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 23 mai au 29 mai		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 23 mai	Concombre cube à la crème et ciboulette	X													
	Boulettes de veau sauce tajine	X				X				X					
	Riz Camarguais Pilaf														
	Fromage fondu Président	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Sauce supplémentaire	X				X									
mar 24 mai	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Gratin du Sud	X	X												
	Pommes vapeur persillées														
	Yaourt nature sucré	X													
	Melon bio														
	Bruschetta	X	X												