

# 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	
<b>Période du 2 mai au 8 mai</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
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															
	Pommes Golden bio															
mar 3 mai	Moules au curry	X			X				X							
	Spaghetti		X													
	Fromage fondu Président	X														
	Compote de pommes et abricots															
	Emmental râpé	X														
jeu 5 mai	boulettes d'agneau à l'estragon	X	X			X				X						
	Chou-fleur persillé															
	Camembert	X														
	Cake courgettes chocolat maison	X	X	X			X			X						
ven 6 mai	Concombre et maïs vinaigrette															
	Emincé pilaf à l'espagnole		X	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	
<b>Période du 9 mai au 15 mai</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
lun 9 mai	Colin pané		X		X											
	Petits pois au jus	X														
	Fromage blanc et sucre	X														
	Prune rouge bio															
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										
	Banane bio															
	Barquette															
jeu 12 mai	Betteraves bio sauce vinaigrette															
	Axoia de boeuf Bio															
	Riz bio pilaf															
	Fraises et sucre															
	Vinaigrette maison au basilic					X							X			
ven 13 mai	Salade de tomates et olives															
	Omelette nature			X												
	Rôstis de légumes					X					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	
<b>Période du 16 mai au 22 mai</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
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						
	Kiwi bio															
mar 17 mai	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									
	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	Poisson blanc crumble de pain d'épices															
	Courgettes en béchamel	X	X													
	Camembert	X														
	Polenta crémeuse à la mangue	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
<b>Période du 23 mai au 29 mai</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>									
lun 23 mai	Concombre cube à la crème et ciboulette	X													
	Boulettes de veau sauce tajine	X				X				X					
	Riz Camarguais Pilaf														
	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														
	Melon bio														
	Bruschetta	X	X												