

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 28 novembre au 4 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 28 novembre	Rillettes à la sardine	X		X	X	X								X		
	Nuggets de blé enrobante à l'ail	X	X	X		X								X		
	Haricots verts et champignons															
	Eclair au chocolat	X	X	X						X						
mar 29 novembre	Salade de riz bio à la parisienne					X								X		
	Emincé devolaïlle bio à l'estragon	X														
	Chou-fleur BIO aux saveurs du jardin															
	Yaourt aux fruits bio	X														
jeu 1 décembre	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X					
	Carré de l'est	X														
	Kiwi bio															
ven 2 décembre	Pavé de colin napolitain		X		X											
	Pommes campagnardes															
	Fromage fondu Président	X														
	Crème dessert vanille	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 5 décembre au 11 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 5 décembre	Penne au saumon	X	X		X	X										
	Yaourt nature sucré	X														
	Compote pomme-banane															
	Emmental râpé	X														
mar 6 décembre	Pizza au fromage	X	X	X												
	Chipolatas au jus	X				X										
	Saucisse de volaille	X											X			
	Courgette et blé BIO		X													
	Clémentine bio															
	Barquette															
jeu 8 décembre	Carottes râpées bio															
	Couscous avec boulettes de boeuf BIO	X	X										X			
	Flan à la vanille bio	X														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X			
ven 9 décembre	Galette basquaise		X													
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X										
	Cotentin Nature	X														
	Straciatella au chocolat	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 12 décembre au 18 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 12 décembre	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X			
	Omelette nature			X												
	Petits pois et carottes au jus	X														
	Fromage blanc sucré 50gr	X														
mar 13 décembre	Bolognaise bio															
	Papillons bio		X													
	Saint Paulin bio	X														
	Compote pommes bio															
	Emmental râpé	X														
jeu 15 décembre	Rillettes au saumon	X		X	X	X								X		
	Sauté de dinde Noël	X	X													
	Christmas Star															
	Poêlée de Noël		X													
	Bûche de Noël au chocolat	X	X	X						X						
	Clémentine IGP de Corse															
	Mesclun															
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X			
	Barquette															
	Père Noël en chocolat						X					X				
ven 16 décembre	Crêpes aux champignons	X	X	X												
	Acras de morue	X	X		X											
	Epinards béchamel	X	X													
	Pommes Golden bio															
	Barquette															