

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 3 avril au 9 avril		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 3 avril	Brandade de poisson maison	X			X	X										
	Petit moulé nature	X														
	Kiwi bio															
mar 4 avril	Taboulé boulgourd bio		X													
	Emincé de volaille bio charcutière	X				X							X			
	Carottes bio braisées	X									X					
	Compote de pomme-abricot bio															
jeu 6 avril	Sauté de veau aux olives	X				X										
	Pommes noisettes															
	Petit Louis	X														
	Quatre quart au chocolat		X	X												
	Barquette															
	Oeuf pastel	X					X			X		X				
ven 7 avril	Pizza au fromage	X	X	X												
	Nuggets de blé nature		X													
	Courgettes aux saveurs du jardin															
	Yaourt nature sucré	X														
	Barquette															
	Dosette de ketchup															

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 10 avril au 16 avril		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
mar 11 avril	Saucisson à l'ail		X							X						
	Roulade de volaille															
	aux boulettes d'agneau sauce paprika	X	X							X						
	Semoule		X													
	Fromage blanc et sucre	X														
jeu 13 avril	Salade de tomates et olives															
	Raviolis	X	X	X							X		X			
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X			
	Emmental râpé	X														
ven 14 avril	Escalope de blé panée		X	X												
	Ratatouille et riz										X					
	Ananas frais															
	Bruschetta	X	X													