

# 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 3 juillet au 9 juillet</b>		<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>													
lun 3 juillet	Nuggets de volaille		X												
	Purée de courgettes et pommes de terre	X				X									
	Camembert	X													
	Géliblé chocolat	X													
	Vinaigrette maison au persil					X							X		
mar 4 juillet	Salade verte														
	Tarte à la tomate	X	X	X											
	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Yaourt nature et sucre	X													
	Abricots bio														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
jeu 6 juillet	Melon														
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Fromage fondu Président	X													
	Compote de pommes sans sucre														
ven 7 juillet	Salade de tomates au maïs														
	Jambon de dinde									X					
	Chips														
	Fraïdou	X													
	Nectarine bio														
	Vinaigrette maison au basilic					X							X		