

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 juillet au 16 juillet		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES										
lun 10 juillet	Pastèque															
	Paëlla au poulet				X	X		X	X	X						
	Crème légère fraise	X														
mar 11 juillet	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X			
	Calamar à la romaine		X						X							
	Carottes fraîches à la coriandre															
	Yaourt nature sucré	X														
	Barquette															
mer 12 juillet	Rôti de bœuf															
	Frites															
	Emmental	X														
	Eclair au chocolat	X	X	X						X						
	Barquette															
	Dosette de mayonnaise			X		X							X			
jeu 13 juillet	Tortelloni Pomodoro Mozzarella Bio à la tomate	X	X	X												
	Carré frais bio	X														
	Compote pommes bio															
	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 17 juillet au 23 juillet		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES										
lun 17 juillet	Pizza au fromage	X	X	X												
	Escalope de blé panée		X	X												
	Haricots verts aux parfums du jardin															
	Nectarine bio															
	Barquette															
mar 18 juillet	Salade de Tomates															
	Macaroni à la carbonara (sans porc)	X	X	X		X					X					
	Mister freeze															
	Vinaigrette maison au basilic					X							X			
	Emmental râpé	X														
mer 19 juillet	Sauté de dinde sauce charcutière	X				X							X			
	Semoule		X													
	Saint Paulin	X														
	Compote de pommes et abricots															
jeu 20 juillet	Melon															
	Jambon de Paris															
	Jambon de dinde									X						
	Salade de tortis au pesto		X													
	Gélatifié vanille	X														
ven 21 juillet	Colin poêlé	X	X		X											
	Ratatouille										X					
	Fol Epi Petit Roulé	X														
	Tarte au citron	X	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 24 juillet au 30 juillet		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES										
lun 24 juillet	Concombre à la crème	X														
	Sauté de porc au curry	X														
	Sauté de dinde au curry	X														
	Riz camarguais créole															
	Mousse au chocolat au lait	X								X						
mar 25 juillet	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X			
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Petits pois au jus	X														
	Pêche bio															
mer 26 juillet	Macaronis et haché végétal sauce tomate		X													
	Yaourt nature sucré	X														
	Cake au citron maison	X	X	X						X						
	Emmental râpé	X														
jeu 27 juillet	Salade de Tomates															
	Fajitas à la dinde	X	X													
	Salade verte															
	Mister freeze															
	Cubes de mimolette	X														
Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza						X						X				
ven 28 juillet	Omelette nature			X												
	Courgettes béchamel	X	X													
	Pastèque bio															
	Bruschetta	X	X													
	Emmental râpé	X														