

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 31 juillet au 6 août		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS										
lun 31 juillet	Hachis Parmentier maison bio	X														
	Vache qui rit Bio	X														
	Melon jaune bio															
mar 1 août	Cappelletti à la tomate basilic	X	X	X												
	Tomme noire	X														
	Abricots bio															
	Emmental râpé	X														
mer 2 août	Cheese burger	X	X	X						X			X	X		
	Frites															
	Brownies	X	X	X						X						
	Barquette															
	Crème anglaise ketchup	X		X												
jeu 3 août	Pizza au fromage	X	X	X												
	Emincé de poulet LR sauce normande	X				X										
	Ratatouille										X					
	Pêche bio															
Barquette																
ven 4 août	Colin sauce brésilienne	X			X											
	Riz Camarguais Pilaf															
	Cocktail de fruits et base de fromage blanc	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 7 août au 13 août		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS										
lun 7 août	Nuggets de blé nature		X													
	Jeunes carottes miel carotte	X														
	Edam	X														
	Cake moëlleux brun maison		X	X												
	Barquette															
mar 8 août	Emincé de dinde LR au curry	X														
	Riz cantonnais sans graisse															
	Fol Epi Petit Roulé	X														
	Ananas Frais Bio															
	Barquette															
mer 9 août	Salade parmentière			X		X							X			
	Steak de colin à la crème	X			X											
	Poêlée de légumes															
	Fromage blanc sucré 50gr	X														
jeu 10 août	Salade de Tomates															
	Jambon de Paris															
	Jambon de dinde									X						
	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X			
	Mister freeze															
	Vinaigrette maison au basilic					X							X			
ven 11 août	Carottes râpées															
	Omelette nature			X												
	Epinards béchamel et pommes de terre	X														
	Crème dessert chocolat	X														
	Vinaigrette terroir					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 14 août au 20 août		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS													
lun 14 août	Couscous avec boulettes de boeuf BIO	X	X										X		
	Emmental	X													
	Compote pomme-fraise sans sucre														
	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X		
mer 16 août	Calamar à la romaine		X						X						
	Pommes campagnardes														
	Yaourt nature sucré	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Barquette														
jeu 17 août	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Saucisses de Strasbourg	X	X												
	Saucisse de volaille	X											X		
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Prune rouge bio														
	Emmental râpé	X													
ven 18 août	Salade tomate et feta	X													
	Boulettes azukis		X												
	Courgettes à l'ail														
	Flan nappe caramel	X													
	Vinaigrette terroir					X							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 21 août au 27 août		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS										
lun 21 août	Penne à la carbonara (sans porc)	X	X	X		X					X					
	Fromage frais aux fruits 50 gr	X														
	Pêche bio															
	Emmental râpé	X														
mar 22 août	Melon sélection ELIOR															
	Burger de veau aux olives	X	X	X		X				X						
	Pommes sautées															
	Gélatifié vanille	X														
mer 23 août	Chili végétarien aux pois		X													
	Gouda	X														
	Prune rouge bio															
jeu 24 août	Carottes râpées															
	Rôti de bœuf															
	Salade de tortis à la parisienne		X			X							X			
	Mister freeze															
ven 25 août	Vinaigrette traditionnelle huile d'olive / colza					X							X			
	Colin meunière et citron	X	X	X	X			X	X							
	Courgettes en béchamel	X	X													
	Smoothie aux fruits rouge maison	X														
	Emmental râpé	X														
ven 25 août	Cigarette russe		X	X						X						