

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 4 septembre au 10 septembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 4 septembre	Melon														
	Jambon de dinde									X					
	Pommes noisettes														
	Liégeois au chocolat	X								X					
	Ketchup										X				
	Barquette														
	Jus d'orange et grenadine														
mar 5 septembre	Colin poêlé	X	X		X										
	Petits pois saveur du jardin														
	Saint Paulin	X													
	Raisin noir bio														
jeu 7 septembre	Salade de Tomates														
	Torti sauce fromagère	X	X												
	Moelleux myrtilles citron maison	X	X	X											
	Vinaigrette terroir					X							X		
	Emmental râpé	X													
ven 8 septembre	Salade de coquillettes bio à la Parisienne		X			X							X		
	Omelette bio			X											
	Epinards Bio béchamel à la vache qui rit	X	X												
	Pommes Golden bio														

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 11 septembre au 17 septembre		Maternelles SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 11 septembre	Emincé de volaille BIO sauce vallée d'Auge	X				X									
	Haricots verts bio persillés														
	Tomme bio	X													
	Orange bio														
mar 12 septembre	Hachis à l'égréne de pois	X				X									
	Fraidou	X													
	Compote de pommes sans sucre														
jeu 14 septembre	Sauté de veau à la dijonnaise	X				X							X		
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Yaourt nature sucré	X													
	Flan vanille maison	X		X											
	Sauce supplémentaire	X				X									
ven 15 septembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Colin pané et citron		X		X										
	Courgettes béchamel	X	X												
	Melon jaune 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 18 septembre au 24 septembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 18 septembre	Pizza au fromage	X	X	X												
	Paupiette de veau sauce normande	X	X			X				X						
	Petits pois au jus	X														
	Fromage blanc et sucre	X														
	Barquette															
mar 19 septembre	Emincé de volaille BIO au curry	X														
	Semoule bio		X													
	Saint Paulin bio	X														
	Ananas Frais Bio															
	Sauce supplémentaire	X				X										
jeu 21 septembre	Tortellini tricolore à la tomate basilic	X	X	X												
	Edam	X														
	Raisin noir bio															
	Emmental râpé	X														
	Sauce supplémentaire	X				X										
ven 22 septembre	Colin sauce brésilienne	X			X											
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X													
	Petit moulé nature	X														
	Moelleux nutolade	X	X	X			X			X						
	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 25 septembre au 1 octobre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 25 septembre	Lait Iceberg et croûtons	X	X												
	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X		X		
	Compote de pommes sans sucre														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
mar 26 septembre	Sauté de boeuf Bio sauce lyonnaise	X				X									
	Macaroni bio		X												
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Raisin noir bio														
	Emmental râpé	X													
	Sauce supplémentaire	X				X									
jeu 28 septembre	Burger de veau sauce charcutière	X	X	X		X				X			X		
	Courgettes persillées														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Cake au miel maison	X	X	X											
ven 29 septembre	Quenelles de Brochet sauce sétoise		X	X	X	X							X		
	Riz Camarguais Pilaf														
	Fromage fondu Président	X													
	Ananas Frais Bio														
	Sauce supplémentaire	X				X									