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 1 avril au 7 avril		**Elémentaires**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
mar 2 avril	Salade de Haricots verts														
	Chipolatas					X									
	Saucisse de volaille	X											X		
	Haricots blancs à la tomate														
	Fromage frais sel de Gérande	X													
	Compote de pommes														
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 4 avril	Saucisson sec	X					X			X					
	Roulade de volaille														
	Rôti de veau sauce normande	X				X									
	Petits pois à la lyonnaise														
	Yaourt nature sucré	X													
	Cake praline rose	X	X	X			X								
	Oeuf Pop Corn	X								X					
ven 5 avril	Dahl de lentilles corail et riz BIO														
	Edam Bio	X													
	Banane 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 8 avril au 14 avril		Elémentaires				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 8 avril	Endives et croûtons	X	X												
	Penne bolognaise	X	X												
	Crème dessert chocolat	X													
	Emmental râpé	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
mar 9 avril	Salade de tortis à la catalane sans sel		X			X							X		
	Emincé de volaille BIO sauce normande	X				X									
	Haricots verts bio à l'ail														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Pommes bicolore bio														
jeu 11 avril	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Stick végétarien enrobante fraîcheur	X	X	X											
	Carottes Vichy														
	Tomme blanche	X													
	Purée de pommes bananes														
	Barquette														
ven 12 avril	Salade de mâche														
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X										
	Riz à la tomate														
	Petit moulé nature	X													
	Moëlleux fromage blanc vanille maison	X	X	X											
	Vinaigrette aux agrumes					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 15 avril au 21 avril		**Elémentaires**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 15 avril	Concombre en salade														
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Haricots verts persillés														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X					
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
mar 16 avril	Salade coleslaw			X									X		
	Boulgour tandoori		X								X		X		
	Fraidou	X													
	Compote pomme-cassis														
jeu 18 avril	Carottes râpées bio														
	Quenelles Bio sauce hongroise		X	X											
	Pommes cubes vapeur bio au persil														
	Vache qui rit Bio	X													
	Purée de pomme Bio vanille														
	Sauce vinaigrette ambrée		X			X				X			X		
ven 19 avril	Cake méditéranéen	X	X	X							X				
	Pavé de poisson mariné à la provençale		X		X										
	Brocolis saveur du jardin														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Orange bio														