

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 6 mai au 12 mai		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 6 mai	Salade de tomates bio														
	Jambon de dinde									X					
	Pommes campagnardes														
	Fromage fondu Président	X													
	Compote pomme-pêche														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
	Barquette														
	Ketchup										X				
mar 7 mai	Salade de coquillettes au Pesto		X												
	Nuggets de poisson et citron		X		X										
	Courgette et riz														
	Gouda	X													
	Pommes rouge 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 13 mai au 19 mai		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 13 mai	Salade de mâche et mimolette	X													
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Brie	X													
	Flan nappe caramel	X													
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					X							X		
mar 14 mai	Salade de blé bio catalane		X			X							X		
	Omelette bio			X											
	Petits pois bio au jus														
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Ananas Frais Bio														
jeu 16 mai	Salade de tomates au maïs														
	Hot dog (Porc)	X	X			X					X		X		
	Hot dog (Volaille)	X	X			X					X		X		
	Frites														
	Panacotta vanille (sans porc)	X													
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
	Barquette														
ven 17 mai	Salade grecque	X													
	Moussaka	X	X			X									
	Bûchette mi-chèvre	X													
	Salade de fruits frais														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					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 20 mai au 26 mai		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
mar 21 mai	Concombre bio vinaigrette														
	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Emmental bio	X													
	Crème dessert à la vanille bio	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
jeu 23 mai	Tarte au fromage	X	X	X											
	Chicken wings LR														
	Haricots beurrés persillés														
	Orange bio														
	Barquette														
ven 24 mai	Carottes râpées														
	Semoule à la mexicaine		X												
	Fromage frais sel de Gérard	X													
	Purée de pommes framboises														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					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 27 mai au 2 juin		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 27 mai	Saucisson sec	X					X			X					
	Roulade de volaille														
	Blanquette de veau	X									X				
	Riz Camarguais Pilaf														
	Fromage fondu Président	X													
	Orange Global Gap														
	Sauce supplémentaire	X				X									
mar 28 mai	Coeur de scarole et mimolette	X													
	Boulettes azukis fraîcheur	X	X												
	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	Brie	X													
	Purée de pommes miel														
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
jeu 30 mai	Melon jaune bio														
	Quenelles Bio sauce italienne		X	X		X					X				
	Ratatouille bio et blé bio		X												
	Gouda bio	X													
	Flan à la vanille bio	X													
ven 31 mai	Salade de Tomates														
	Penne sauce fromagère au poisson	X	X		X										
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Moelleux aux pommes	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle Ciboulette					X							X		
	Emmental râpé	X													