

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 3 juin au 9 juin		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 3 juin	Sauté de veau FR sauce marengo	X				X										
	Macaroni		X													
	Tomme blanche	X														
	Purée de pommes															
	Emmental râpé	X														
mar 4 juin	Omelette bio			X												
	Courgette et blé BIO		X													
	Yaourt nature sucré bio	X														
	Pommes rouge bio															
jeu 6 juin	Brandade de Morue	X		X	X	X										
	Brie	X														
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X						
ven 7 juin	Semoule façon couscous végétarien		X			X					X		X			
	Fromage blanc et sucre	X														
	Nectarine 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 10 juin au 16 juin		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 10 juin	Chili con carne bio et riz bio														
	Gouda bio	X													
	Melon bio														
mar 11 juin	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Ratatouille										X				
	Purée de pommes cannelle														
	Bruschetta	X	X												
jeu 13 juin	Steak haché de saumon sauce nantua	X			X	X									
	Coquillettes		X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Cake à la vanille maison	X	X	X											
	Emmental râpé	X													
ven 14 juin	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Boulette de soja enrobante à l'ail	X	X	X		X				X	X		X		
	Haricots beurre persillés														
	Prune 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 17 juin au 23 juin		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 17 juin	Salade de blé bio à la parisienne		X			X							X			
	Emincé de volaille BIO au curry	X														
	Courgettes bio en béchamel	X	X													
	Nectarine bio															
	Emmental râpé	X														
mar 18 juin	Tomate et mozzarella	X														
	Saucisses Francfort à la volaille															
	Purée de pommes de terre	X														
	Gélatifié chocolat	X														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X			
jeu 20 juin	Salade de Haricots verts															
	Tortis à la méditerranéenne		X								X					
	Banane bio															
	Emmental râpé	X														
	Vinaigrette maison					X							X			
ven 21 juin	Calamar à la romaine		X						X							
	Ratatouille										X					
	Mimolette	X														
	Moëlleux framboise	X	X	X												
	Sauce fraîcheur	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 juin au 30 juin		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 24 juin	Saucisson sec	X					X			X						
	Roulade de volaille															
	Oeuf dur mayonnaise			X		X							X			
	Salade de blé à la californienne		X			X							X			
	Abricots bio															
mar 25 juin	Dahl de lentilles corail et riz BIO															
	Edam Bio	X														
	Crème dessert chocolat bio	X														
jeu 27 juin	Salade iceberg et oignons frits		X													
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X		
	Frites et ketchup															
	Mister freeze															
	Barquette															
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X			
ven 28 juin	Cake emmental olives maison	X	X	X												
	Pavé de merlu sauce blanquette	X			X			X	X		X					
	Carottes à la ciaux boulettes															
	Pommes bicolore 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 1 juillet au 7 juillet		Maternelles SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 1 juillet	Chicken wings														
	Riz paëlla				X			X	X						
	Saint Nectaire	X													
	Pêche bio														
mar 2 juillet	Sauté de bœuf RAV à la dijonnaise	X				X							X		
	Chou-fleur BIO aux saveurs du soleil														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X						X					
jeu 4 juillet	Hachis parmentier	X	X												
	Yaourt nature sucré	X													
	Fraises														
	Banane France RUP														
ven 5 juillet	Jambon de dinde									X					
	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Fraidou	X													
	Pastèque bio														