

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 octobre au 27 octobre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES										
lun 21 octobre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X			
	Nuggets de volaille		X													
	Epinards hachés béchamel	X	X													
	Pommes bicolore bio															
mar 22 octobre	Gâteau d'oeufs sauce provençale	X	X	X												
	Semoule aux petits légumes		X													
	Fromage fondu Président	X														
	Liégeois au chocolat	X								X						
mer 23 octobre	Saucisson sec	X					X			X						
	Roulade de volaille															
	Boulettes d'agneau sauce bourguignonne	X	X	X		X				X						
	Julienne de légumes et farfalles		X								X					
	Ananas Frais Bio															
	Emmental râpé	X														
jeu 24 octobre	Curry de pois chiche et riz BIO															
	Emmental bio	X														
	Compote de pomme-fraise bio															
ven 25 octobre	Carottes râpées															
	Brandade de poisson maison	X			X	X										
	Gâteau au yaourt	X	X	X												
	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 28 octobre au 3 novembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE. - ACCUEIL DE LOISIRS VACANCES													
lun 28 octobre	Laitue Iceberg et mimolette	X													
	Riz à l'andalouse										X		X		
	Purée de pommes														
	Vinaigrette framboise					X							X		
mar 29 octobre	Pavé de colin napolitain		X		X										
	Pommes noisettes														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Orange bio														
	Barquette														
mer 30 octobre	Cake emmental olives maison	X	X	X											
	Burger de Bœuf au jus		X							X	X				
	Mélange légumes haricots plats														
	Banane bio														
jeu 31 octobre	Poulet LR sauté sauce potiron orientale	X	X												
	Fines rondelles de Carottes et blé		X												
	Brownie		X	X			X			X					
	Crème anglaise	X		X											