

# 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
<b>Période du 30 septembre au 6 octobre</b>		<b>Maternelles</b>													
		<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>													
lun 30 septembre	Sauté de porc aux olives														
	Sauté de dinde aux olives														
	Blé à la tomate		X												
	Coulommiers	X													
	Purée de pommes mangue														
mar 1 octobre	Taboulé boulgourd bio		X												
	Emincé de volaille bio sauce hongroise														
	Bouquet de brocolis bio béchamel	X	X												
	Pommes rouge bio														
jeu 3 octobre	Rôti de boeuf FR et jus										X				
	Purée de pommes de terre	X													
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Cake au miel maison	X	X	X											
ven 4 octobre	Carottes râpées														
	Tortis aux lentilles tomate		X												
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Vinaigrette traditionnelle au persil					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
<b>Période du 7 octobre au 13 octobre</b>		<b>Maternelles</b>													
		<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>													
lun 7 octobre	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Mélange 4 céréales Bio		X							X					
	Yaourt aromatisé	X													
	Bruschetta	X	X												
mar 8 octobre	Concombre cube à la crème et ciboulette	X													
	Boulette aux lentilles et tomates enrobante fraîcheur	X	X												
	Carottes fraîches persillées														
	Compote pomme-abricot														
	Barquette														
jeu 10 octobre	Betteraves bio sauce vinaigrette														
	Penne bolognaise BIO	X	X												
	Banane bio														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
	Emmental râpé	X													
ven 11 octobre	Calamars à la romaine et sauce curry	X	X						X						
	Haricots verts persillés														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Gâteau au chocolat	X	X	X						X					
	Barquette														

# 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	
<b>Période du 14 octobre au 20 octobre</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
lun 14 octobre	Pâtes farcies au texmex BIO ail fine herbe.	X	X	X												
	Yaourt nature sucré	X														
	Poire ronde BIO															
	Emmental râpé	X														
mar 15 octobre	Steak haché de saumon sauce oseille	X			X											
	Pommes vapeur															
	Croc'lait	X														
	Purée de pommes à l'orange confite					X										
jeu 17 octobre	Quenelles Bio sauce italienne		X	X		X					X					
	Printanière de légumes Bio															
	Camembert bio	X														
	Biscuit nappé au chocolat bio	X	X							X						
ven 18 octobre	Pavé de merlu sauce carottes spéculos	X	X		X											
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Petit moulé nature	X														
	Cake au miel et à la cannelle	X	X	X												
	Emmental râpé	X														