

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 4 novembre au 10 novembre		Maternelles SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 4 novembre	Potage estereel														
	Boulettes de soja		X							X	X				
	Epinards hachés béchamel	X	X												
	Poire Bio														
mar 5 novembre	Axoa de boeuf Bio														
	Riz bio pilaf														
	Edam Bio	X													
	Ananas Frais Bio														
jeu 7 novembre	Rôti de veau FR au jus										X				
	Haricots beurres persillés														
	Petit moulé nature	X													
	Moëlleux pomme cannelle maison	X	X	X											
	Barquette														
ven 8 novembre	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Penne semi complete Bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Purée de pommes fruits rouges														
	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
Période du 11 novembre au 17 novembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.									
mar 12 novembre	Sauté de bœuf FR sauce normande	X				X									
	Pommes campagnardes														
	Brie	X													
	Clémentine bio														
	Barquette														
jeu 14 novembre	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X						X	X				
	Fromage fondu Président	X													
	Pommes bicolore bio														
ven 15 novembre	Omelette bio			X											
	Petits pois bio à la paysanne														
	Petit suisse aux fruits bio	X													
	Biscuit nappé au chocolat bio	X	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 18 novembre au 24 novembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 18 novembre	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Boulettes de Boeuf Bio au jus		X								X				
	Haricots verts bio persillés														
	Yaourt nature sucré bio	X													
mar 19 novembre	Coeur de scarole et mimolette	X													
	Dahl de lentilles corail et riz														
	Purée de pommes miel														
	Vinaigrette au caramel					X									
jeu 21 novembre	Carottes râpées					X									
	Chipolatas					X									
	Saucisse de volaille	X											X		
	Lentilles au jus										X				
	Tomme blanche	X													
Vinaigrette aux agrumes					X							X			
ven 22 novembre	Pavé de merlu sauce matelote	X		X	X	X									
	Julienne de légumes et farfalles		X								X				
	Fromage blanc et sucre	X													
	Moëlleux coco mandarine maison	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	
Période du 25 novembre au 1 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 25 novembre	Pavé de colin aux herbes de provences		X		X											
	Boulghour aux petits légumes		X													
	Petit moulé nature	X														
	Crème dessert vanille	X														
mar 26 novembre	Salade de pois chiche bio															
	Emincé de volaille bio sauce hongroise					X										
	Chou-fleur bio béchamel	X														
	Clémentine bio															
jeu 28 novembre	Colombo de poisson et riz				X											
	Fromage blanc et sucre	X														
	Cake ananas caramel	X	X	X						X						
ven 29 novembre	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X			
	Cappelletti à la tomate	X	X	X												
	Kiwi bio															
	Emmental râpé	X														
	Sauce supplémentaire										X					