

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 2 décembre au 8 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 2 décembre	Taboulé libanais		X			X										
	Sauté de bœuf bourguignon	X		X		X										
	Petits pois au jus															
	Pommes Golden bio															
mar 3 décembre	Curry de pois chiche et riz BIO					X										
	Vache qui rit Bio	X														
	Compote de pommes bio															
jeu 5 décembre	Salade verte chiffonade															
	Cheese burger	X	X	X						X			X	X		
	Frites															
	Flan nappe caramel	X														
	Vinaigrette maison					X							X			
	Barquette															
	Ketchup										X					
ven 6 décembre	Fish and chips au colin	X	X		X											
	Epinards hachés à la crème	X														
	Clémentine bio															
	Bruschetta	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 9 décembre au 15 décembre		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 9 décembre	Salade de pois chiche à l'Orientale					X							X			
	Omelette nature			X												
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Crème dessert chocolat	X														
mar 10 décembre	Emincé de volaille bio aux olives															
	Polenta Bio	X														
	Camembert bio	X														
	Purée de pommes raisins															
jeu 12 décembre	Cassoulet		X							X						
	Cassoulet	X											X			
	Fromage blanc sucré 50gr	X														
	Banane bio															
ven 13 décembre	Laitue Iceberg et mimolette	X														
	Pavé de merlu sauce basilic				X											
	Farfalles		X													
	Moelleux myrtilles citron maison	X	X	X		X										
	Emmental râpé	X														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					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 16 décembre au 22 décembre		Maternelles													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 16 décembre	Hachis Parmentier maison bio	X													
	Petit suisse nature bio et sucre	X													
	Purée de pomme Bio vanille														
mar 17 décembre	Salade Verte & Croutons	X	X												
	Riz IGP et lentilles maïs														
	Emmental	X													
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
jeu 19 décembre	Salade de mâche														
	Sauté de dinde LR au pain d'épices	X	X												
	Gratin dauphinois	X													
	Moelleux chocolat décor Noël	X	X	X			X			X					
	Clémentine de Noël														
	Père Noël en chocolat	X								X					
	Dés de Brebis	X													
	Crevettes							X							
	Vinaigrette framboise moutarde					X							X		
ven 20 décembre	Salade de coquillettes au thon		X	X	X	X							X		
	Pavé de poisson mariné au citron				X										
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Banane bio														