

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 6 janvier au 12 janvier		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 6 janvier	Salade anglaise au cheddar	X	X			X							X		
	Boulettes de veau sauce basquaise		X			X									
	Farfalles		X												
	Liégeois à la vanille	X													
	Emmental râpé	X													
mar 7 janvier	Salade de blé à la parisienne		X			X							X		
	Cordon bleu	X	X	X						X					
	Haricots verts persillés														
	Brie	X													
	Poire Bio														
jeu 9 janvier	Potage Crecy bio														
	Omelette bio			X											
	Epinards et pomme de terre à la crème Bio	X													
	Yaourt brassé banane BIO	X													
	Clémentine bio														
ven 10 janvier	Salade Jurassienne	X													
	Pavé de merlu sauce vierge				X	X									
	Riz Camarguais Pilaf														
	Gouda	X													
	Galettes des rois	X	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 13 janvier au 19 janvier		Elémentaires SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 13 janvier	Saucisson sec	X					X			X					
	Burger de veau à la moutarde	X	X			X							X		
	Polenta crémeuse à la carotte	X													
	Mimolette	X													
	Orange bio														
mar 14 janvier	Endives bio vinaigrette					X									
	Paëlla au Poulet bio et riz bio				X			X	X						
	Tomme bio	X													
	Compote de pommes bio														
	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X		
jeu 16 janvier	Nuggets de blé sauce enrobante fraicheur	X	X	X		X							X		
	Bouquet de brocolis béchamel	X	X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Pommes Golden bio														
	Emmental râpé	X													
ven 17 janvier	Salade verte et mimolette	X													
	Pavé de poisson mariné au thym		X		X										
	Chou-fleur persillé														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Gâteau au yaourt	X	X	X											
	Vinaigrette orientale					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 20 janvier au 26 janvier		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 20 janvier	Salade de mâche et maïs														
	La morbiflette à la dinde														
	Crème dessert vanille	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
	Emmental râpé	X													
mar 21 janvier	Salalade de coquillettes californienne		X			X							X		
	Sauté de bœuf FR sauce bobotie					X									
	Haricots beurre persillés														
	Yaourt aromatisé	X													
	Pommes Golden bio														
jeu 23 janvier	Potage de légumes bio														
	Penne bolognaise BIO	X	X												
	Vache qui rit Bio	X													
	Purée de pommes BIO et mangue														
	Emmental râpé	X													
ven 24 janvier	Carottes râpées					X									
	Moules à la provençale					X			X						
	Riz Camarguais Pilaf														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Cake au citron maison	X	X	X		X									
	Vinaigrette maison					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 27 janvier au 2 février		Elémentaires													
		SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 27 janvier	Radis Bio sauce piccalilli	X		X		X							X		
	Emincé de volaille bio aux olives														
	Penne semi complete Bio		X												
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Purée de pomme Bio cannelle														
	Vinaigrette maison					X							X		
	Emmental râpé	X													
mar 28 janvier	Pizza de saison alpes frais	X	X												
	Saucisses Francfort à la volaille														
	Chou-vert et champignons														
	Pommes bicolore bio														
jeu 30 janvier	Salade asiatique		X			X				X			X		
	Yakimeshi riz au boeuf FR sauté	X	X	X		X				X					
	Ananas Frais Bio														
	Nougats chinois											X		X	
ven 31 janvier	Salade Verte & Emmental	X													
	Dahl de pois cassés et boulgour pilaf		X			X									
	Fromage fondu Président	X													
	Straciatella au chocolat	X								X					
	Vinaigrette framboise moutarde					X							X		