

# 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 3 février au 9 février</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>										
lun 3 février	Sauté de bœuf FR bourguignon	X		X		X										
	Haricots beurrés persillés															
	Gouda	X														
	Crème dessert chocolat	X														
mar 4 février	Pavé de poisson mariné au thym		X		X											
	Riz au curry et poivrons															
	Fraidou	X														
	Ananas Frais Bio															
jeu 6 février	Potage de légumes					X					X					
	Jambon de dinde									X						
	Gratin de PDT à la raclette	X														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X												
	Topping chocolat															
ven 7 février	Carottes râpées bio					X										
	Pâtes farcies au fromage BIO base tomate BIO.		X	X						X						
	Purée de pommes miel BIO															
	Vinaigrette maison					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 24 février au 2 mars</b>		<b>Maternelles</b>				<b>SCOLAIRE LA TRINITE.</b>											
lun 24 février	Potage Dubarry	X				X											
	Pané de blé fromage et épinard	X	X														
	Carottes fraîches cuites à l'étouffée										X						
	Poire ronde BIO																
mar 25 février	Salade verte bio et emmental	X															
	Boulette boeuf Bio sauce marengo		X														
	Semoule bio		X														
	Compote de pomme-fraise bio																
mar 25 février	Vinaigrette traditionnelle au persil					X							X				
	jeu 27 février	Rillettes à la sardine	X		X	X	X							X			
		Pennes sauce milanaise		X													
		Penne sauce fromagère à la dinde	X	X													
Yaourt nature sucré		X															
ven 28 février	Emmental râpé	X															
	Steak haché de cabillaud sauce crème	X	X	X	X												
	Petits pois au jus																
	Fraidou	X															
ven 28 février	Cake haripoire		X	X			X										
	Barquette																