

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 3 mars au 9 mars		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 3 mars	Emincé de volaille BIO sauce vallée d'Auge	X				X										
	Printanière de légumes Bio															
	Vache qui rit Bio	X														
	Crème dessert à la vanille bio	X														
mar 4 mars	Perle du Nord vinaigrette aux noix					X	X									
	FAJITAS BASE CHILI		X								X					
	Purée de pommes															
	Vinaigrette sirop d'érable					X							X			
jeu 6 mars	Rôti de boeuf FR et jus										X					
	Haricots beurres persillés															
	Fromage blanc sucré 50gr	X														
	Gâteau sablé chocolat blanc	X	X	X						X						
	Barquette															
ven 7 mars	Potage au potiron	X				X					X					
	Steak de Colin sauce bouillabaisse	X	X		X			X								
	Pommes cubes vapeur à l'ail															
	Banane bio															

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 10 mars au 16 mars		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 10 mars	Nuggets de blé sauce enrobante fraicheur	X	X	X		X							X			
	Carottes Vichy															
	Yaourt nature sucré	X														
	Moelleux aux pêches sans sucre maison	X	X	X												
	Barquette															
mar 11 mars	Salade de riz bio à la parisienne					X							X			
	Boulettes de boeuf BIO sauce estragon	X	X													
	Chou-fleur bio ciboulette															
	Orange bio															
jeu 13 mars	Salade de mâche et betteraves															
	Poulet Célestine LR	X														
	Pommes campagnardes															
	Liégeois au chocolat	X								X						
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X			
Barquette																
ven 14 mars	Samoussa au légume		X							X						
	Pavé merlu sauce potiron orientale	X	X		X											
	Légumes couscous et semoule avec bouillon		X								X		X			
	Fromage blanc nature 100gr	X														
	Barquette															
	Sauce fraîche à la menthe	X		X		X							X			
	Miel															

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 17 mars au 23 mars		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 17 mars	Salade coleslaw			X									X			
	Burger de Bœuf sauce paprika		X													
	Blé pilaf		X													
	Crème dessert chocolat	X														
mar 18 mars	Chipolatas au jus					X					X					
	Saucisse pure volaille au jus	X									X		X			
	Purée de potiron et pommes de terre	X				X										
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake aux spéculoos	X	X	X												
jeu 20 mars	Riz hindou BIO										X		X			
	Vache qui rit Bio	X														
	Compote de pomme-fraise bio															
ven 21 mars	Taboulé	X	X	X	X			X	X		X		X			
	Nuggets de poisson		X		X											
	Epinards hachés béchamel	X	X													
	Banane bio															

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 24 mars au 30 mars		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 24 mars	Laitue Iceberg et maïs															
	Poisson blanc gratiné au fromage	X		X	X											
	Mélange 4 céréales Bio		X							X						
	Compote de pommes															
	Vinaigrette à la pomme					X							X			
mar 25 mars	Salade de blé bio catalane		X			X							X			
	Emincé de volaille bio aux olives															
	Haricots verts bio persillés															
	Gouda bio	X														
jeu 27 mars	Sauté de porc au curry	X														
	Sauté de dinde au curry	X														
	Riz Camarguais Pilaf															
	Pavé demi sel	X														
	Ananas frais															
ven 28 mars	Tortellini Ricotta à la tomate	X	X	X												
	Yaourt nature sucré	X														
	Poire ronde BIO															
	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 31 mars au 6 avril		Maternelles				SCOLAIRE LA TRINITE.										
lun 31 mars	Tarte aux légumes	X	X	X												
	Stick végétarien enrobant fraîcheur	X	X	X		X										
	Carottes fraîches persillées															
	Orange bio															
mar 1 avril	Omelette bio			X												
	Riz bio à la provençale					X										
	Carré de l'est bio	X														
	Purée de pomme Bio cannelle															
jeu 3 avril	Oeufs au nid sur salade			X												
	Boulettes de veau sauce navarin		X													
	Polenta	X														
	Tarte au chocolat	X	X	X						X						
	Sauce vinaigrette raspberry					X										
	Oeuf Pop Corn	X								X						
ven 4 avril	Pavé de merlu sauce lombarde	X			X											
	Purée de patate douce	X				X										
	Brie	X														
	Ananas Frais Bio															