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 5 mai au 11 mai		Elémentaires				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 5 mai	Salade de Tomates														
	Sauté de porc BBC au curry	X													
	Emincé de dinde LR au curry	X													
	Pommes cube vapeur														
	Fromage fondu Président	X													
	Liégeois à la vanille	X													
	Vinaigrette maison					X							X		
	Sauce supplémentaire										X				
mar 6 mai	Salade de coquillettes bio à la catalane		X			X							X		
	Omelette bio			X											
	Petits pois bio au jus														
	Yaourt nature sucré	X													
	Pommes rouge bio														
ven 9 mai	Radis rondelles														
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Ratatouille et blé		X								X				
	Gouda	X													
	Purée de pommes fruits rouges														
	Sauce Blanche	X		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 12 mai au 18 mai		Elémentaires				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 12 mai	Macédoine mayonnaise	X	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
	Lasagnes à la bolognaise	X	X	X											
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Orange bio														
mar 13 mai	Salade verte bio et emmental	X													
	Steak de colin au paprika				X										
	Pommes campagnardes														
	Flan nappe caramel	X													
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					X							X		
	Barquette														
jeu 15 mai	Salade fattouche														
	Boulettes d'agneau sauce libanaise		X							X					
	Riz et lentilles épicées														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Gâteau amande poire marron	X	X	X			X								
	Barquette														
	Vinaigrette a la menthe douce et au sumac					X							X		
ven 16 mai	Carottes râpées					X									
	Nuggets de blé sauce enrobante fraicheur	X	X	X		X							X		
	Courgettes Bio aux saveurs du jardin														
	Emmental	X													
	Banane bio														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					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 19 mai au 25 mai		**Elémentaires**				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 19 mai	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X		
	Emincé de volaille BIO sauce blanquette	X									X				
	Carottes bio braisées										X				
	Yaourt nature sucré bio	X													
	Orange bio														
mar 20 mai	Laitue Iceberg et maïs														
	Riz au chili végétarien														
	Petit moulé nature	X													
	Compote pomme-abricot														
	Vinaigrette terroir					X							X		
jeu 22 mai	Pâté de foie	X	X							X			X		
	Burger de Bœuf au jus		X								X				
	Spirales bio		X												
	Ananas Frais Bio														
	Emmental râpé	X													
ven 23 mai	Salade coleslaw			X									X		
	Colin sauce brésilienne	X			X										
	Epinards haché béchamel et pommes de terre	X													
	Brebis crème	X													
	Cake à la fraise	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 26 mai au 1 juin		Elémentaires				SCOLAIRE LA TRINITE.									
lun 26 mai	Salade verte bio														
	Boulgour BIO à l'italienne		X								X				
	Brie bio	X													
	Purée de pomme Bio														
	Olive noire														
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
mar 27 mai	Pizza au fromage	X	X												
	Carbonnade flamande au sauté de boeuf		X												
	Haricots verts persillés														
	Fromage frais aux fruits 50 gr	X													
	Pommes rouge bio														