

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 juin au 8 juin		Elémentaires SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 2 juin	Salade de tomates au maïs														
	Sauté de bœuf FR à la dijonnaise	X				X							X		
	Coquillettes aux petits légumes		X												
	Compote pomme-fraise														
	Sauce vinaigrette ambrée		X			X				X			X		
	Sauce supplémentaire										X				
	Emmental râpé	X													
mar 3 juin	Salade de Betteraves														
	Brandade de Morue	X		X	X	X									
	Yaourt nature sucré	X													
	Orange bio														
	Vinaigrette antilles					X							X		
jeu 5 juin	Concombre en salade														
	Colin à l'ail et aux fines herbes	X			X										
	Riz Camarguais Pilaf														
	Fromage blanc sucré 50gr	X													
	Moelleux myrtilles citron maison	X	X	X		X									
	Vinaigrette framboise					X							X		
ven 6 juin	Salade de lentilles bio														
	Omelette bio			X											
	Carottes BIO à l'ail														
	Tomme bio	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 9 juin au 15 juin		Elémentaires				SCOLAIRE LA TRINITE.										
mar 10 juin	Salade de boulghour bio à l'orientale		X			X							X			
	aux boulettes d'agneau sauce marengo		X							X						
	Haricots verts bio persillés															
	Yaourt nature sucré bio	X														
	Melon bio															
jeu 12 juin	Gaspacho															
	Pavé de colin napolitain		X		X											
	Pommes campagnardes															
	Brie	X														
	Tarte au citron	X	X	X												
	Barquette															
ven 13 juin	Salade Verte & Croutons	X	X													
	Macaronis méditerranéen Bio		X													
	Petit moulé nature	X														
	Compote de pommes															
	Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne					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 16 juin au 22 juin		Élémentaires													
SCOLAIRE LA TRINITE.															
lun 16 juin	Tarte au fromage	X	X	X											
	Boulettes de boeuf sauce bourguignonne	X	X	X		X									
	Petits pois et carottes au jus														
	Emmental	X													
	Melon bio														
	Barquette														
mar 17 juin	Coeur de frisée														
	Sauté de porc au curry	X											X		
	Emincé de poulet au curry	X								X			X		
	Torti tricolor à la tomate		X												
	Gouda	X													
	Crème dessert fraise	X													
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					X							X		
	Emmental râpé	X													
jeu 19 juin	Salade de tomates bio														
	Semoule à l'andalouse BIO		X												
	Carré de l'est bio	X													
	Purée de pommes bananes BIO														
	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote					X							X		
ven 20 juin	Rillettes de thon	X		X	X	X							X		
	Steak de colin sauce rougail				X	X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Pommes bicolore 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 23 juin au 29 juin		Élémentaires SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 23 juin	Salade de pois chiche					X							X		
	Sauté de bœuf FR sauce olives														
	Carottes fraîches au cumin														
	Fromage frais aux fruits 50 gr	X													
	Nectarine bio														
mar 24 juin	Salade verte bio														
	Emincé de volaille bio à l'estragon	X													
	Ratatouille bio et blé bio		X												
	Saint Paulin bio	X													
	Compote de pomme-fraise bio														
	Vinaigrette traditionnelle au miel					X							X		
jeu 26 juin	Melon														
	Cheese burger	X	X			X				X			X	X	
	Frites														
	Mister freeze														
	Ketchup														
	Barquette														
ven 27 juin	Penne sauce fromagère au poisson	X	X		X										
	Yaourt nature sucré	X													
	Gâteau au yaourt	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 30 juin au 6 juillet		Elémentaires SCOLAIRE LA TRINITE.													
lun 30 juin	Tomate et mozzarella	X													
	Omelette			X											
	Pommes smiles														
	Coulommiers	X													
	Cake épeautre au citron	X	X	X											
	Vinaigrette traditionnelle au basilic					X							X		
	Barquette														
mar 1 juillet	Salade Piémontaise	X	X	X	X	X		X	X		X	X	X		
	Salade Piémontaise SANS JAMBON	X	X	X	X	X		X	X		X		X		
	Filet de limande meunière	X	X		X										
	Epinards béchamel	X	X												
	Fromage frais aux fruits 50 gr	X													
	Ananas Frais Bio														
jeu 3 juillet	Gnocchetti à la carbonara (sans porc)	X													
	Camembert bio	X													
	Abricots bio														
ven 4 juillet	Melon														
	Jambon de dinde														
	Taboulé		X												
	Fraidou	X													
	Mister freeze														