

COLLEGE

Présence des allergènes et de leurs dérivés dans les plats

	Composantes	Lait	Œuf	Gluten/Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Soja	Sulfites
27-sept.	Tomates, vinaigrette														
	Carottes râpées, vinaigrette														
	Merguez														
	Semoule façon tajine													traces	
	Fromages														
	Fruits au sirop														
28-sept.	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Crudités, vinaigrette														
	Salade verte, maïs, vinaigrette														
	Poulet rôti			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Courgettes														
	Trio de légumes										traces				
30-sept.	Fromages														
	Tarte aux abricots				traces	traces									
	Beignet à la pomme	traces				traces								traces	
	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Potage maraicher														
	Nems aux légumes														
1-oct.	Quenelles, sauce aurore						traces								
	Petits pois														
	Poêlée de légumes										traces				
	Fromage blanc nature														
	Carré frais														
	Fruits														
1-oct.	Pain	traces	traces			traces						traces		traces	
	Concombre au fromage blanc														
	Salade verte, vinaigrette														
	Poisson, sauce velouté							traces	traces					traces	
	Printanière de légumes														
	Carottes														
	Fromages														
	Mousse au lait de coco et chocolat					traces									
	Crème dessert au caramel														
Pain	traces	traces			traces						traces		traces		

Les plats sont préparés dans nos ateliers selon une méthode traditionnelle.

Traces possibles des 14 allergènes et de leurs dérivés dans l'ensemble des plats du menu.