

COLLEGE DEBUSSY
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
13-sept.	Nems aux légumes														
	Terrine de légumes, mayonnaise			traces	traces	traces	traces	traces	traces			traces		traces	traces
	Cordon bleu		traces								traces				
	Blé														
	Purée de pommes de terre		traces	traces						traces	traces			traces	traces
	Yaourt nature														
	Carré frais														
	Fruits														
Pain	traces	traces			traces							traces		traces	
14-sept.	Pastèque														
	Tomates, vinaigrette														
	Sauté de porc à l'aigre-douce	traces												traces	
	Saucisse de volaille s. aigre-douce	traces												traces	
	Boulgour														
	Haricots blancs														
	Fromages														
	Flan nappé caramel														
	Mousse au chocolat														traces
Pain	traces	traces			traces							traces		traces	
16-sept.	Céleri rémoulade														
	P. de soja, carottes, h. rouges, vinaig	traces	traces												
	Mijoté de bœuf à la provençale														
	Courgettes														
	Ratatouille			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Laitages														
	Tarte aux pommes							traces							traces
	Eclair au chocolat					traces	traces								
Pain	traces	traces			traces							traces		traces	
17-sept.	Macédoine de légumes, vinaigrette														
	Betterave, vinaigrette														
	Poisson, sauce beurre blanc							traces	traces						
	Pommes de terre vapeur														
	Riz														
	Fromages														
	Fruits														
	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.