

## 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
22-nov.	Haricots verts, maïs, olives, vinaigrette									traces			traces	
	Macédoine de légumes, vinaigrette													
	Sauce bolognaise	traces		traces		traces			traces	traces	traces		traces	traces
	Pâtes, fromage râpé		traces										traces	
	Fromage					traces								
	Yaourt													
	Fruits													
23-nov.	Pain	traces	traces			traces					traces		traces	
	Céleri rémoulade													
	Coleslaw, mayonnaise													
	Bœuf façon bourguignonne	traces				traces			traces	traces	traces		traces	traces
	Brocolis													
	Trio de légumes									traces				
	Fromages					traces								
	Tarte aux pommes					traces								traces
	Gâteau basque					traces								traces
	Pain	traces	traces			traces					traces		traces	
25-nov.	Feuilleté au fromage					traces	traces	traces	traces	traces	traces			
	Terrine de volaille, cornichons	traces				traces								
	Boulettes d'agneau façon tajine													
	Légumes cuisinés			traces										
	Printanière de légumes													
	Brassé au lait de coco et ananas					traces								traces
	Fromage					traces								
26-nov.	Fruits													
	Pain	traces	traces			traces					traces		traces	
	Carottes râpées, vinaigrette													
	Crudités carnaval, vinaigrette													
	Filet de colin pané	traces	traces					traces		traces			traces	
	Haricots verts													
	Ratatouille			traces		traces			traces	traces	traces		traces	traces
	Fromage					traces								
	Petits suisses													
	Liégeois au chocolat													traces
Liégeois vanille et 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.