

## 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
<b>24-janv.</b>														
Œuf dur mayonnaise														
Salade de perles de légumes														
Poêlée de fèves, carottes, h, verts, s,tomate					traces				traces	traces	traces			traces
Boursin nature					traces									
Petit suisse aromatisés														
Fruits														
Pain														
<b>25-janv.</b>														
Carottes râpées, vinaigrette														
Radis, beurre														
Pilon de poulet rôti														
Petits pois														
Purée de pommes de terre														
Fromage														
Yaourt														
Fruits														
Pain														
<b>27-janv.</b>														
Sardines, beurre														
Œuf dur mayonnaise														
Sauté de veau au paprika		traces			traces				traces	traces	traces		traces	traces
Haricots verts														
Poêlée de légumes maraichère										traces				
Fromages														
Fian à la vanille, nappé caramel														
Semoule au lait														
Pain														
<b>28-janv.</b>														
P. de soja, carottes, h. rouges, vinaigrette														
Salade piémontaise														
Poisson pané	traces	traces						traces		traces			traces	
Courgettes, emmental gratiné					traces				traces	traces	traces			traces
Trio de légumes										traces				
Fromage														
Brassé au lait de coco et framboise					traces								traces	
Gâteau basque					traces								traces	
Beignet à la pomme	traces				traces								traces	
Pain														

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.**