

COLLEGE

Présence des allergènes et de leurs dérivés dans les plats

Composantes		Lait	Oeuf	Gluten/Blé	Arachide	Fruits à coque	Poisson	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Soja	Sulfites		
16-mai	Céleri rémoulade																
	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces				traces	
	Blé																
	Julienne de légumes																
	Yaourt citron																
	Fromage																
	Fruit																
	Compote																
	Pain																
	17-mai	Tomates, vinaigrette															
Concombre croc' au sel, ciboulette																	
Goulash de bœuf						traces				traces	traces	traces				traces	
Carottes vichy																	
Riz																	
Fromage																	
Yaourt																	
Flan pâtissier					traces	traces											
Pompon cœur cacao		traces				traces											
Pain																	
19-mai	Mousse de canard																
	Sardines, beurre																
	Wing de poulet caramélisé	traces	traces							traces	traces			traces			
	Chou-fleur gratiné à la béchamel					traces				traces	traces	traces				traces	
	Semoule													traces			
	Flan à la vanille, nappé caramel																
	Fromage																
	Fruits																
	Pain																
	20-mai	Betterave rapée, sauce fromage blanc citron															
Poisson, sauce crème à l'échalote																	
Pâtes			traces														
Brocolis				traces							traces						
Petit suisse																	
Fromage																	
Fruits																	
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.