

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
3-oct.	Hachis veggie aux petits légumes					traces	traces	traces	traces	traces		traces		traces	
	Lasagnes ricotta, épinards, chèvre					traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces		traces	
	Fromages														
	Fruits														
4-oct.	Pain														
	Céleri rémoulade														
	Tomates, vinaigrette														
	Sauté de porc à la dijonnaise														
	Carottes vichy														
	Pâtes		traces												
	Fromages														
	Tarte normande				traces	traces									
Tarte aux abricots				traces	traces										
6-oct.	Pain														
	Feuilleté au fromage fondu		traces			traces								traces	
	Nems aux légumes													traces	
	Rôti de dindonneau aux olives		traces	traces							traces				
	Pilon de poulet rôti														
	Pommes de terre vapeur														
	Chou fleur gratiné à la vache qui rit					traces				traces	traces	traces			traces
	Laitages														
7-oct.	Compote														
	Fruit														
	Pain														
	Salade verte, vinaigrette et croûtons	traces				traces						traces		traces	
	Concombre au fromage blanc														
	Poisson, sauce beurre blanc														
	Colin meunière	traces	traces											traces	
	Haricots verts										traces			traces	
Riz créole															
Fromages															
Crumble à la poire ou à la pêche															
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.