

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
19-sept.	Concombre à la crème														
	Betterave crue, rains secs et vinaigrette														
	Boulettes d'agneau façon tajine														
	Courgettes														
	Semoule														
	Fromages														
	Pâtisseries														
Pain															
20-sept.	Œuf dur mayonnaise														
	Carottes râpées, vinaigrette														
	Lasagnes ricotta, épinards, chèvre					traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces		traces	
	Trio de légumes										traces				
	Petit suisse														
	Kiri														
	Fruits														
Pain															
22-sept.	Salade verte, vinaigrette														
	Poulet rôti														
	Pâtes		traces												
	Crème dessert chocolat														
	Fruit														
Pain															
23-sept.	Choucroute de la mer (colin, saumon)			traces											
	Fromage blanc, coulis de fruits rouges														
	Fruit														
	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.