

## 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
26-sept.	Concombre croc' au sel, ciboulette														
	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces			traces
	Riz créole														
	Cantafrais														
	Fruit au sirop														
	Pain														
27-sept.	Salade de perles aux légumes	traces	traces			traces	traces	traces						traces	
	Salade de lentilles vertes, échalotes														
	Escalope de dinde viennoise	traces	traces							traces	traces				
	Epinards à la crème														
	Pâtes		traces												
	Fromages														
	Crêpe sucrée														
	Beignet au chocolat et noisettes				traces									traces	
Pain															
29-sept.	Tomates, vinaigrette														
	Salade verte, vinaigrette														
	Chili sin carne, égrainé végétal				traces	traces				traces	traces	traces			traces
	Tomates à la provençale														
	Yaourt														
	Dessert lacté à la vanille														
	Biscuit														
Eclair au chocolat				traces	traces										
Pain															
30-sept.	Cœur de palmier et crevettes								traces						
	Poisson, sauce niçoise					traces				traces	traces	traces			traces
	Purée de pommes de terre														
	Babybel														
	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.**