

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		
21-nov.	Salade verte, vinaigrette																
	Sauce bolognaise			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces		
	Pâtes, emmental râpé		traces														
	Lasagnes bolognaises		traces				traces	traces	traces	traces	traces	traces		traces			
	Crème dessert chocolat																
	Fruit																
	Pain																
22-nov.	Carottes râpées, vinaigrette																
	Bœuf aux oignons																
	Haricots verts																
	Fromage																
	Eclair au chocolat				traces	traces											
	Pain																
24-nov.	Salade de pâtes et tomates		traces														
	Cuisse de poulet																
	Petit pois, carottes			traces													
	Fromage																
	Fruit																
	Pain																
25-nov.	Chou, vinaigrette																
	Brandade de morue			traces		traces		traces	traces	traces	traces	traces		traces			
	Yaourt																
	Fruits au sirop																
	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.