

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
23-janv.	Pizza tomate et fromages		traces				traces			traces		traces			
	Merguez sauce orientale			traces	traces	traces				traces	traces	traces			traces
	Pâtes		traces												
	Légumes couscous			traces											
	Petit suisse aromatisé														
	Babybel					traces									
	Fruits														
24-janv.	Pain														
	Salade verte, vinaigrette														
	Betterave, pomme, vinaigrette														
	Haricots blancs à la sauce tomate					traces				traces	traces	traces			traces
	Semoule et pois chiches													traces	
	Légumes couscous, sauce tomate			traces											
	Vache qui rit														
26-janv.	Fruits														
	Compote pomme-banane														
	Pain														
	Potage maraicher														
	Chou rouge, vinaigrette														
	Sauce bolognaise			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Pâtes, emmental râpé		traces												
27-janv.	Ratatouille			traces		traces				traces	traces	traces		traces	traces
	Yaourt nature														
	Gouda														
	Corbeille de fruits														
	Pain														
	Salade de riz, thon, maïs, olive, vinaigrette														
	Salade verte, vinaigrette														
27-janv.	Dos de colin, sauce velouté														
	Petits pois et carottes			traces											
	Pâtes		traces												
	Fromages														
	Madeleine	traces				traces								traces	
	Gâteau basque					traces								traces	
	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.