

## 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
20-mars	Feuilleté au fromage fondu		traces			traces								traces	
	Blanquette de dinde														
	Riz pilaf														
	Fondue de poireaux										traces				
	Petit suisse nature														
	Boursin nature					traces									
	Fruits														
21-mars	Pain														
	Céleri rémoulade														
	Chou-fleur, sauce cocktail														
	Rôti de bœuf														
	Haricots verts														
	Flageolets														
	Fromages														
Brownie aux pépites de chocolat et noisette	traces														
23-mars	Tarte normande				traces	traces									
	Pain														
	Salade verte, vinaigrette et croûtons	traces				traces						traces		traces	
	Carottes râpées, vinaigrette										traces				
	Boulettes de bœuf, sauce tomate					traces				traces	traces	traces			traces
	Pâtes		traces												
	Julienne de légumes														
24-mars	Yaourt nature														
	Fromage														
	Fruits														
	Pain														
	Radis, beurre														
	Guacamole et tortillas													traces	
	Poisson, sauce bonne-femme														
24-mars	Epinars														
	Boulgour														
	Fromages														
	Eclair au chocolat				traces	traces									
24-mars	Flan pâtissier				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.**