

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	
22-mai	Tomates vinaigrette															
	Emincé de bœuf aux oignons															
	Lasagne aux légumes du sud															
	Tomme grise															
	Emmental															
	Pastèque															
	Nectarine															
Pain																
23-mai	Carottes râpées vinaigrette															
	Cordon bleu															
	Potatoes															
	Pêche															
25-mai	Pain															
	Mousse de canard															
	Rillettes de poulet rôti cornichons															
	Wings de poulet caramélisés au paprika															
	Poêlée maison de courgettes															
	Semoule															
	Plateau de fromages															
	Fraises au sucre															
26-mai	Kiwi															
	Pain															
	Radis beurre															
	Poisson du jour															
	Brocolis															
	Coquillettes															
	Yaourt aromatisé															
	Mimolette															
	Fian pâtissier															
	Tarte aux abricots															
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.