



Liste des Allergènes – Menu collèges – Semaine du 09 au 13 Mai 2022



Lundi 09 Mai

	Arachide	Produits laitiers	Fruits à coque	Ovo produits	Gluten	Poisson	Sésame	Soja	Moutarde	Lupin	Mollusques	Céleri	Sulfites	Crustacés
Betteraves cuites vinaigrette		X		X									X	
Concombre à la vinaigrette									X				X	
Sauce bolognaise													X	
Spaghetti bio					X		X							
Chaoource AOP		X												
Fromage blanc bio/sucre		X												
Kiwi vert bio														
Poire bio														
Pain bio					X									

Mardi 10 Mai

	Arachide	Produits laitiers	Fruits à coque	Ovo produits	Gluten	Poisson	Sésame	Soja	Moutarde	Lupin	Mollusques	Céleri	Sulfites	Crustacés
Blé bio mimolette vinaigrette moutarde		X			X								X	
Tomates bio à la vinaigrette		X		X									X	
Escalope de dinde label rouge													X	
Grillade de porc LR													X	
Sauce barbecue dosette													X	
Haricots verts bio							X						X	
Chanteneige		X												
Gouda bio		X												
Riz au lait		X												
Tarte normande				X	X									
Pain bio					X									

Jeudi 12 Mai

	Arachide	Produits laitiers	Fruits à coque	Ovo produits	Gluten	Poisson	Sésame	Soja	Moutarde	Lupin	Mollusques	Céleri	Sulfites	Crustacés
Asperges vinaigrette									X				X	
Carottes râpées bio		X		X									X	
Tortilla de pdt maison		X		X									X	
Mi-chèvre		X												
Saint nectaire		X												
Abricots au sirop													X	
Compote de pommes bio														
Pain bio					X									

Vendredi 13 Mai

	Arachide	Produits laitiers	Fruits à coque	Ovo produits	Gluten	Poisson	Sésame	Soja	Moutarde	Lupin	Mollusques	Céleri	Sulfites	Crustacés
Salade de chèvre et miel		X			X								X	
Taboulé bio maison					X									
Filet de colin MSC						X								
Purée de carottes (crécy)		X					X						X	
Coulommiers		X												
Yaourt bio vanille		X												
Crème dessert vanille bio		X						X						
Liégeois chocolat		X						X						
Pain bio					X									

Traces possibles des 14 allergènes et de leurs dérivés dans l'ensemble des plats du menu.