Liste des 14 allergènes principaux par recette - COLLEGE MARIE RIVIER

	0	(\$)	0	•	&	Ø	•		•	S S	8	(1)	O	30
Repas / Plat	Lait	Blé /	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à	Crustac	Mollusq	Céleri	Soja	Arachid	Moutard	Sésame	Lupin
Lundi 07 Juin - Déjeuner														
Carrousel de crudités	Х		X		X				X			X		
Tomate Local mozzarella	Х													
Omelette nature	Х		X											
Poêlée du jardin														
Purée de pommes de terre	Х				Х					Х				
Cotentin	Х													
Fromage blanc	Х													
Yaourt nature sucré	Х													
Fruits de saison BIO														
Gaufre	Х	Х	Х											
Mardi 08 Juin - Déjeuner														
Carottes et céleri râpés Local									Х					
Coleslaw			Х		Х							X		
Cocotte de bœuf aux poivrons Local		Х												
Choux-fleurs persillés														
Pommes safranées Local	Х													
Extravache la durance 29%	Х													
Fondu Président	Х		Х											
Yaourt nature sucré	Х													
Fruits de saison BIO														
Raisin blanc														
Jeudi 10 Juin - Déjeuner														
Œufs durs mimosa			X		X							X		
Salade américaine			Х											
Cheeseburger	Х	Х	Х							X		X	X	
Courgettes Local à la méridionale														
Pommes frites														
Cotentin	Х													
Tomme blanche	Х													

		0	(\$)	0	•	3	Ø			•	Ø,	3	(1)	O	20
	Repas / Plat	Lait	Blé /	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à	Crustac	Mollusq	Céleri	Soja	Arachid	Moutard	Sésame	Lupin
	Yaourt nature sucré	Х													
	Brownie USA	X	X	Х			X								
	Fruits de saison BIO														
	Vendredi 11 Juin - Déjeuner														
8	Crêpe au fromage	X	X	X											
8	Salade de pommes de terre au curry					X									
	Filet de colin meunière et citron	X	X	X	X										
8	Epinards à la béchamel	X	X												
	Riz créole														
	Carré de l'Est	X													
	Tomme blanche	X													
8	Yaourt nature sucré	X													
8	Compote de pommes														
	Fruits de saison BIO														