Liste des 14 allergènes principaux par recette - COLLEGE MARIE RIVIER

	0	(\$)	0	•	&	Ø	•		•	S	8	(O	30
Repas / Plat	Lait	Blé /	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à	Crustac	Mollusq	Céleri	Soja	Arachid	Moutard	Sésame	Lupin
Lundi 28 Juin - Déjeuner														
Duo de saucissons		X			X									
Tomate Local ciboulette														
Paupiette de veau		X								X				
Piperade														
Riz pilaf														
Coulommiers	X													
Petit moulé ail et fines herbes	X													
Yaourt nature sucré	X													
Flan chocolat	X													
Fruits de saison BIO														
Mardi 29 Juin - Déjeuner														
Haricots verts en salade Bio			X									X		
Salade verte au bleu	X													
Haut de cuisse de poulet tandoori	X								X			X		
Poêlée bretonne	X	X	X											
Purée de pommes de terre	X				X					X				
Carré de l'Est	X													
Fromage fouette au sel de guerande	X													
Yaourt nature sucré	X													
Fruits de saison BIO														
Yaourt brassé aux fruits bio	X													
Jeudi 01 Juillet - Déjeuner														
Melon Bio														
Œufs durs sauce cocktail			X		X				X			X		
Boulettes de bœuf sauce tomate		X			X				X	X		X		
Carottes Local fraîches persillées														
Coudes	X	X												
Fondu Président	X		X											
Gouda	X													

	0	(\$)	0	•	&	Ø	•		•	P	3	()	O	30
Repas / Plat	Lait	Blé /	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à	Crustac	Mollusq	Céleri	Soja	Arachid	Moutard	Sésame	Lupin
Yaourt nature sucré	Х													
Cake aux pommes		X	X											
Fruits de saison BIO														
Vendredi 02 Juillet - Déjeuner														
Macédoine Bio mayonnaise			X		X							X		
Salade de betteraves vinaigrette					X							X		
Filet de lieu noir sauce au curry	Х	X		X	X									
Haricots beurre saveur du jardin														
Pommes safranées Local	Х													
Cotentin	X													
Mimolette	Х													
Yaourt nature sucré	Х													
Fruits de saison BIO														
Pêches à la gelée de groseilles														