

GRILLE DE PRESENTATION DES ALLERGENES
PERIODE DU 17 AU 21/09/18

ALLERGENES		CEREA	CRUSTAC	OEUF	POISSON	ARACHIDE	SOJA	FRUITS A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES DE SESAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUE	
		LE GLUTE N	E													
LUNDI	PLAT PROPOSES															
	Croûtes	X		X						X		X				
	Hachis parmentier	X		X			X		X			X				
	Yaourt											X				
MARDI	Fruits															
	Pain	X														
	Croûtes	X		X						X		X				
	Tajine	X							X							
	Semoule	X														
	Fromage											X				
JEUDI	Pain	X														
	Oeuf mayonnaise			X						X						
	Sauté de dinde	X														
	Croûtes de chou fleur	X										X				
	Yaourt											X				
	Paris Brest	X		X				X				X				
VENDREDI	Pain	X								X						
	Melon, Jambon/Pastèque															
	Canard à l'orange	X														
	Purée de patate douce	X										X				
	Fromage											X				
	Crème brûlée			X								X				
Pain	X															

La Principale

La Gestionnaire

Le Chef

Ces informations ne dispensent pas de la mise en place d'un PAI Plan d'Accueil Individualisé
 Le Collège disposant d'une cellule de refroidissement, les repas de la veille peuvent être réservés au début de service selon la norme HACCP


