


CUISINE D'ELNE – COLLEGES
lundi, 21 septembre 2020

		MIDI	Allergènes		MIDI	Allergènes
HORS D'OEUVRE		Salade de betteraves et maïs	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites		Salade de concombres	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites
PLATS PROTIDIQUES	PVA014	Navarin d'agneau	Sulfites, Céleri, Gluten, Soja	PPP024	Hoki sauce au citron sur julienne de légumes	Poisson, Sulfites, Lait, Gluten, Soja, Céleri
GARNITURES	PGL002	Haricots verts persillés	Soja	PGF004	Semoule	Gluten, Arôme d'Oeuf
DESSERTS	PDC029	Riz au lait	Lait, Traces de Gluten et d'Oeuf		Yaourt brassé	Lait
SEME COMPOSANTE		Kiri	Lait		Camembert Bio	Lait

mardi, 22 septembre 2020

		MIDI	Allergènes		MIDI	Allergènes
HORS D'OEUVRE	PEF059	Salade de pommes de terre, olives et Tomates locales	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites	PPP158	Maquereau à la moutarde	Poisson, Moutarde
PLATS PROTIDIQUES	PPP003	Merlu aux moules et crevettes	Poisson, Crustacés, Mollusques, Lait, Sulfites, Gluten, Soja	PVG072	Rôti de porc à la méditerranéenne	Sulfites, Soja, Gluten
GARNITURES	PGL294	Duo Carottes et chou-fleur sautés	Beurre (lait), Traces de céleri	PGF094	Gnocchi à la romaine	Lait, Maïs, Soja et Oeuf
DESSERTS		Petits suisses	Lait		Flan vanille	Lait
SEME COMPOSANTE		Edam Bio	Lait		Carré frais Bio	Lait

<i>jeudi, 24 septembre 2020</i>						
		<u>MIDI</u>	Allergènes		<u>MIDI</u>	Allergènes
HORS D'OEUVRE		Melon jaune			Salade verte	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites
PLATS PROTIDIQUES	PVV022	Fricassée de veau Bio à l'ancienne	Sulfites, Lait, Céleri, Soja, Gluten	PPP128	Cubes de poisson aux céréales	Poisson, Gluten, Amidon de Maïs et Traces de Lait, Oeuf, Mollusques
GARNITURES	PGL053	Petits pois au jus	Absence	PGP010	Purée	Lait, Traces de Gluten, Oeuf et Céleri
DESSERTS		Crème dessert chocolat	Lait et Traces de Soja		Compote de pommes Bio	Absence
5EME COMPOSANTE		St Nectaire	Lait		Six de Savoie	Lait

<i>vendredi, 25 septembre 2020</i>						
		<u>MIDI</u>	Allergènes		<u>MIDI</u>	Allergènes
HORS D'OEUVRE	PEF027	Salade de pois chiches, poivrons et Oeuf dur Bio	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites Oeuf	PES053	Céleri remoulade	Céleri, Moutarde, Oeuf
PLATS PROTIDIQUES	PKM027	Lasagnes aux épinards et béchamel au fromage	Lait, Gluten, Soja, Traces de Poisson, Crustacés, Mollusques, Céleri	PVD083	Rôti de dinde au jus	Absence
GARNITURES				PGL011 PGF015	Champignons persillés et Torsades Bio	<u>Champignons persillés</u> : Soja <u>Torsades Bio</u> : Gluten, Beurre (lait)
DESSERTS		Poire			Raisins	
5EME COMPOSANTE		Gouda Bio	Lait		Cantafrais	Lait

ALLERGENES : Gluten, Crustacés, Poisson, Œufs, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques