


**CUISINE D'ELNE – COLLEGES**
*lundi, 7 septembre 2020*

		<u>MIDI</u>	<u>Allergènes</u>		<u>MIDI</u>	<u>Allergènes</u>
HORS D'OEUVRE	PEG012	Pâté en croûte de volaille	Gluten, Lait et Traces de Fruits à coque, Moutarde, Céleri et Oeuf		Pêche au thon	Pêche au sirop : Absence Garniture au thon : Oeuf, Moutarde, Poisson
PLATS PROTIDIQUES	PVD005	Cuisse de poulet grillée	Sulfites	PVG013	Tranche de gigot d'agneau sauce brune	Sulfites, Soja, Gluten
GARNITURES	PGL053	Petits pois au jus	Absence	PGL135	Purée de patates douces	Lait, Soja, Sulfites
DESSERTS		Pomme Bio			Prune	
5EME COMPOSANTE		Mimolette	Lait		Brie	Lait

*mardi, 8 septembre 2020*

		<u>MIDI</u>	<u>Allergènes</u>		<u>MIDI</u>	<u>Allergènes</u>
HORS D'OEUVRE		Betteraves et maïs	Bidon vinaigrette : Moutarde, Sulfites	PEF039	Salade de pommes de terre à l'espagnole	Salade à l'espagnole : Poisson Bidon vinaigrette : Moutarde, Sulfites
PLATS PROTIDIQUES	PVB021	Gardiane de Bœuf Bio	Sulfites, Soja, Gluten	PVO002	Omelette	Oeufs et Lait
GARNITURES	PGF124	Méli-mélo de céréales gourmandes	Gluten, Lupin, Traces de Lait, Œuf, Soja, Céleri, Moutarde	PGL199	Duo de carottes persillées	Soja et Traces de Céleri
DESSERTS		Crème dessert chocolat	Lait et Traces de Soja		Liégeois vanille	Lait
5EME COMPOSANTE		Rondelé ail et fines herbes	Lait et Traces de Fruits à coque		Cantal	Lait

<i>jeudi, 10 septembre 2020</i>						
		<u>MIDI</u>	Allergènes		<u>MIDI</u>	Allergènes
HORS D'OEUVRE	PCC045	Coleslaw	Œuf, Moutarde, Jus d'Orange, Traces éventuelles de Gluten, Crustacés, Céleri, Poisson, Lait, Mollusques	PCC082	Salade verte	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites <u>Salade verte</u> : Absence
PLATS PROTIDIQUES	PKM025	Galette de blé à la tomate mozzarella	Gluten, Lait, Maïs, Traces éventuelles de céleri, soja, œuf, poisson	PVD014	Wings de poulet	Traces de Lait, Gluten, Soja, Œuf, Céleri et Moutarde
GARNITURES	PGL065	Poêlée ratatouille et pommes de terre				Absence
DESSERTS	PDP027	Tarte flan	Gluten, Lait, Œuf, Fabriqué dans un atelier utilisant des Fruits à coques, du Soja et du lupin	PDP020	Tarte Normande	Lait, Œuf, Gluten, Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques et soja
SEME COMPOSANTE		Edam Bio	Lait		Carré frais Bio	Lait

<i>vendredi, 11 septembre 2020</i>						
		<u>MIDI</u>	Allergènes		<u>MIDI</u>	Allergènes
HORS D'OEUVRE	PEK099 PEK004	Concombres et olives	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites	PEF029	Salade de lentilles	Sulfites et Moutarde
PLATS PROTIDIQUES	PPP093	Merlu sauce Dugléré	Sulfites, Lait, Gluten et Poisson	PVD124	Rôti de porc au jus	Absence
GARNITURES	PGF078 PFP042	Pennes Bio et Râpé	<u>Pennes Bio</u> : Gluten, Beurre (lait) <u>Râpé</u> : Lait	PGL017	Epinards à la béchamel	Soja, Gluten et Lait
DESSERTS	PDC058 PSF062	Fromage blanc et sauce aux fruits rouges	<u>Fromage blanc</u> : Lait <u>Sauce aux fruits rouges</u> : peut contenir des Traces de Gluten et Lait		Yaourt aromatisé	Lait
SEME COMPOSANTE		Kiri	Lait		Camembert Bio	Lait

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