


CUISINE D'ELNE – COLLEGES
12/10/2020 Semaine du Goût "Région Occitanie"

		MIDI	Allergènes		MIDI	Allergènes
HORS D'OEUVRE		Salade cœur de laitue locale	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites		Chou rouge, chou blanc et pomme locale	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites
PLATS PROTIDIQUES	PVV055	Veau Bio à la catalane au citron et olives	Sulfites, Soja, Gluten	PVD083	Rôti de dinde au jus	Absence
GARNITURES	PGF144	Riz de Camargue IGP	Soja	PGL045	Poêlée campagnarde	Soja et traces de céleri
DESSERTS	PDC033	Yaourt nature sucré local	Lait	PDC045	Yaourt aromatisé fraise	Lait
SEME COMPOSANTE	PFP036	St Paulin	Lait	PFP041	Brie	Lait

13/10/2020 Semaine du Goût "Région Occitanie"

		MIDI	Allergènes		MIDI	Allergènes
HORS D'OEUVRE		Tarte aux légumes du soleil	Oeuf, Lait, Gluten, Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde et fruits à coques		Friand au fromage	Gluten, Lait, Traces d'Oeuf, de Soja et Fruits à coques
PLATS PROTIDIQUES	PVD207	Aiguillettes de poulet aux châtaignes	Sulfites, Gluten, Soja	PPP155	Cabillaud sauce Dugléré	Sulfites, Lait, Gluten, Poisson
GARNITURES	PGL295	Purée de navets et céleri	Sulfites, Lait, Soja, Céleri	PGF094	Gnocchi à la romaine	Lait, Maïs, Soja et Oeuf
DESSERTS	PDF042	Raisins		PDF049	Pomme locale	
SEME COMPOSANTE	PFP043	Cantafrais	Lait	PFP035	Tome Noire	Lait

15/10/2020 Semaine du Goût "Région Occitanie"

		MIDI	Allergènes		MIDI	Allergènes
HORS D'OEUVRE		Salade de lentilles aux échalotes, tomates cerises bio et dés de fromage de brebis	<u>Salade de lentilles aux échalotes</u> : Moutarde, Sulfites <u>Dés de fromage de brebis</u> : Lait		Salade de tomates locales	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites
PLATS PROTIDIQUES	PGF141 PFP042	Gratin de coquillettes Bio au coulis de poivrons + Râpé d'emmental	<u>Gratin de coquillettes Bio au coulis de poivrons</u> : Gluten, Lait <u>Râpé d'emmental</u> : Lait	PVB023	Boules de bœuf à la tomate	Soja, Gluten
GARNITURES	PGL293	Dés de courgettes au basilic	Absence	PGF077	Coquillettes Bio	Gluten, Beurre (lait)
DESSERTS	PDC031	Liégeois vanille	Lait	PDC006	Mousse au chocolat	Lait et Traces de soja
5EME COMPOSANTE	PFP039	Port Salut	Lait	PFP008	Mimolette	Lait

16/10/2020 Semaine du Goût "Région Occitanie"

		MIDI	Allergènes		MIDI	Allergènes
HORS D'OEUVRE	PCC023	Carottes râpées	<u>Bidon vinaigrette</u> : Moutarde, Sulfites	PEG012	Pâté en croûte de volaille	Gluten, Lait et Traces de Fruits à coque, Moutarde, Céleri et Oeuf
PLATS PROTIDIQUES	PPP181	Colin Bourride Sétoise	Poisson, Crustacés, Mollusques, Sulfites, Oeuf, Gluten, Lait, Soja	PVG021	Rôti d'agneau au jus	Absence
GARNITURES	PGP043	Pommes de terre vapeur au beurre persillé	Beurre (lait)	PGL023	Beignets de Salsifis	Gluten
DESSERTS	PDP085	Moelleux saveur violette	Gluten, Oeuf, Lait, Soja, Fabriqué dans un atelier utilisant des Fruits à coque et Lupin	PDP005	Croisillon aux abricots	Gluten, Oeuf, et Traces de Lait, Soja et de Fruits à coque
5EME COMPOSANTE	PFP012	Edam Bio	Lait	PFP007	Emmental Bio	Lait

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