






Menus

Du 17 janvier 2022 au 21 janvier 2022

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 17 	Sardine à l'huile Escalope de volaille Petits pois Fromage Crème dessert BIO vanille	2-4-5 5-1-3-7-6-9-10 7 7
MARDI 18 <i>Menu végétarien</i>	Potage BIO Nuggets de blé Riz BIO Fromage Tarte aux pommes BIO	9 1-3-14-4-6-7-9 7 1-3-7-8
JEUDI 20 	Friand à la viande Rôti de porc Label Rouge Chou-fleur Fromage BIO Fruit BIO	1-3-6-7-8 1-5 7
VENDREDI 21 	Haricots verts vinaigrette Poisson en sauce Pâtes BIO Yaourt nature sucré BIO Petits gâteaux secs	5-10 2-4-14-1-5 1-3 7 1-3-6-7-8

Allergène	N° de référence menu	Allergène	N° de référence menu
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	1	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	8
Crustacés et produits à base de crustacés	2	Céleri et produits à base de céleri	9
Oeufs et produits à base d'oeufs	3	Moutarde et produits à base de moutarde	10
Poissons et produits à base de poissons	4	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	11
Arachides et produits à base d'arachides	5	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	12
Soja et produits à base de soja	6	Lupin et produits à base de lupin	13
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	7	Mollusques et produits à base de mollusques	14

Traces éventuelles d'allergènes énumérés ci-dessus.

Viande bovine d'origine française

Menus établis sous réserve de modifications de dernière heure liées aux contingences d'approvisionnement.