






Menus

Du 2 mai 2022 au 6 mai 2022

	<i>Menus</i>	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 2 	Carottes râpées BIO Petit salé Lentilles BIO Fromage Flan nappé caramel	5-10-6 7 7
MARDI 3 <i>Menu végétarien</i>	Chou-fleur BIO Omelette nature BIO Frites au four Fromage Salade de fruits BIO	5-6-10 3-7 5 7
JEUDI 5 	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf Pâtes BIO Fromage BIO Compote	5-6-10 5-1 1-3 7
VENDREDI 6 	Rillettes Boule au thon sauce tomate Riz aux petits légumes Fromage Fruit	4-3-1 9 7

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 SO ₂)	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.