






Menus

Du 27 juin 2022 au 1er juillet 2022

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 27 	Tomates BIO vinaigrette Rôti de dinde Label Rouge Carottes BIO au beurre Fromage Compote BIO	5-10 7
MARDI 28 <i>Menu végétarien</i>	Radis courgettes fromage blanc Feuilleté au fromage Purée Fromage Ile flottante BIO	7 7-1-3 7 7 7
JEUDI 30 	Concombres à la crème Boulettes de bœuf en sauce Semoule couscous Fromage BIO Salade de fruits BIO	7 6-1-3-7 1-3 7
VENDREDI 1 	Crêpe au fromage Poisson sauce citron Epinards à la crème Fromage BIO Fruit BIO	1-3-7 4-7 7 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 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.