






Menus

Du 12 septembre 2022 au 16 septembre 2022

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 12 	Charcuterie Rôti de dinde Label Rouge Ratatouille BIO Fromage BIO Crème dessert BIO	1-5 7 7
MARDI 13 <i>Menu végétarien</i>	Tomates vinaigrette Lasagnes de légumes Fromage Tarte aux pommes BIO	5-10-6 1-7-3-14-2-4-6-9-11-10-8 7 1-3-7-8
JEUDI 15 	Sardine à l'huile Sauté de bœuf Semoule couscous BIO Fromage Fruit	4-14-5-10 5-1 1-3 7
VENDREDI 16 	Concombres à la crème Brandade de poisson Fromage BIO Compote BIO	7 4-7-14 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.