






Menus

Du 17 octobre 2022 au 21 octobre 2022

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 17 	Pommes de terre vinaigrette Emincé de volaille Haricots beurre Fromage BIO Fruit	5-10 1 7
MARDI 18 <i>Menu végétarien</i>	Potage courgettes BIO Omelette nature BIO Printanière de légumes Fromage BIO Moelleux au chocolat BIO	9-7 3-7 9 7 7-1-3-6-8
JEUDI 20 	Carottes râpées BIO Tomate farcie Pommes vapeur Fromage Crème dessert chocolat BIO	5-10 1-6 7 7
VENDREDI 21 	Charcuterie Poisson meunière Epinards à la crème Fromage Fruit BIO	4-1-2-14 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 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.