








## Menus

Du 12 décembre 2022 au 16 décembre 2022

	<b>Menus</b>	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
<b>LUNDI</b> 12 	Taboulé Escalope panée Ratatouille BIO Fromage Fruit	1-2-3-4-7-9-10 1-6-7 7
<b>MARDI</b> 13 <i>Menu végétarien</i>	Friand au fromage Omelette nature BIO Frites au four Fromage Compote BIO	1-3-7-8-11-9-10 3-7 7
<b>JEUDI</b> 15 <i>Repas de Noël</i> 	 	4-14-1-7 7 7-1-3-8
<b>VENDREDI</b> 16 	Macédoine mayonnaise Haut de cuisse de poulet rôti Haricots verts BIO Fromage BIO Crème dessert BIO	3-10-9-1-2-14-4-7 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.