






Menus

Du 9 janvier 2023 au 13 janvier 2023

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 9 	Œuf mayonnaise Petit salé Lentilles BIO Fromage BIO Fruit BIO	3-10-9-1-2-14-4-7 7
MARDI 10 <i>Menu végétarien</i>	Friand au fromage Pané de blé emmental Pâtes BIO Fromage Galette des rois	1-3-7-8-11-9-10 7-1 1-3 7 6-7-8-3-1
JEUDI 12 	Taboulé Crêpinette de volaille Carottes BIO à la crème Yaourt sucré Gâteaux secs BIO	1-2-3-4-7-9-10 7 7 1-3-6-7-8
VENDREDI 13 	Charcuterie Brandade de poisson Fromage Compote en gourde	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.