






Menus

Du 6 février 2023 au 10 février 2023

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 6 	Betteraves en vinaigrette Palette provençale Flageolets Fromage Oeufs au lait	5-10 10-12 7 7
MARDI 7 <i>Menu végétarien</i>	Friand au fromage Lasagnes de légumes Fromage BIO Tarte aux pommes BIO	1-3-7-8-11 1-3-7-14-2-4-6-9-11-10-8 7 1-3-7-8
JEUDI 9 	Charcuterie Filet de dinde Label Rouge Haricots verts BIO Fromage Fruit	7
VENDREDI 10 	Potage Poisson meunière Frites au four Fromage BIO Liégeois vanille	9-7 4-1-2-14 5 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.