






Menus

Du 18 septembre au 22 septembre 2023

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 18 	Céleri rémoulade Lasagnes bolognaises Fromage BIO Salade de fruits BIO	9-3-10-12 1-7-8-9-3-10-11 7
MARDI 19 <i>Menu végétarien</i>	Friand au fromage Pané blé épinards Petits pois carottes Fromage Tarte aux pommes	1-3-7-8-11 7-1 7 1-3-7-8
JEUDI 21 	Concombres à la crème Escalope de dinde panée Julienne de légumes Fromage BIO Riz au lait caramel	7 1-6-7 7 7
VENDREDI 22 	Charcuterie Poisson meunière Purée de courgettes vache qui rit Fromage BIO Compote BIO	4-1-2-14 7-9 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.