






Menus

Du 16 octobre au 20 octobre 2023

Semaine du goût "tout en blanc"	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 16 	Céleri rémoulade Filet de dinde sauce crème Coquillettes BIO Fromage Yaourt BIO aromatisé framboise	9-3-10-12 7 7 7
MARDI 17 <i>Menu végétarien</i>	Crème Dubarry Fromagée BIO Pommes vapeur Fromage Tarte à la noix de coco	7 7 7 1-3-7-8
JEUDI 19 	Salade coleslaw Boudin blanc Purée pommes de terre céleri Fromage BIO Compote BIO	3-7-10-9 7 9-7 7
VENDREDI 20 	Charcuterie Poisson sauce citron Riz pilaf BIO Fromage Poire au sirop	14-2-4 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.