






Menus

Du 6 novembre au 10 novembre 2023

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 6 	Charcuterie Paupiette de veau Pâtes BIO Fromage Fruit BIO	6-1-7 7
MARDI 7 <i>Menu végétarien</i>	Pizza au fromage Omelette nature Beignets de salsifis Fromage BIO Timbale BIO vanille	7-1-3-4-14-9-10-2 7-3 1 7 7-1-5-8-6-3
JEUDI 9 	Céleri rémoulade Cordon bleu Carottes à la crème Fromage Salade de fruits frais	9-3-10-12 1-7-3-9 7 7
VENDREDI 10 	Salade verte/gruyère Poisson en sauce Riz BIO Yaourt sucré BIO Gâteaux secs	7 14-2-4 7 1-3-6-7-8

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.