






Menus

Du 5 février au 9 février 2024

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 5 	Haricots verts en vinaigrette BIO Cervelas orloff Purée Fromage Fruits au sirop BIO	5-10 7 7 7
MARDI 6 <i>Menu végétarien</i>	Salade de pommes de terre Nuggets de blé Carottes BIO Fromage BIO Crème dessert au chocolat BIO	5-10 1-3-7-14-4-6-7-9 7 7
JEUDI 8 	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"><i>Menu breton</i></div> Chou-fleur en vinaigrette BIO Crêpe jambon fromage Fromage Crêpe froment au sucre BIO	5-10 1-3-7-2-4-14-8-10-11 7 1-3-7
VENDREDI 9 	Taboulé Poisson pané Epinards à la crème Fromage BIO Fruit BIO	1-2-3-4-7-9-10 1-3-4-7 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 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.