







Menus

Du 12 février au 16 février 2024

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 12 	Salade de pommes de terre Haut de cuisse de poulet Petits pois BIO Fromage Salade de fruits frais BIO	5-10 7
MARDI 13 <i>Menu végétarien</i>	 Betteraves en vinaigrette Croustillant au fromage Pâtes BIO Fromage BIO Beignets aux pommes	5-10 7-1-3 7 1-3-6-7-8
JEUDI 15 	Carottes râpées en vinaigrette BIO Paupiette de veau Pommes vapeur Fromage BIO Fruit BIO	5-10 1-3-6-7 7
VENDREDI 16 	Œuf dur mayonnaise Poisson en sauce Riz Crème dessert BIO vanille Madeleine BIO	3 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 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.