






## Menus

Du 19 février au 23 février 2024

	<b>Menus</b>	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
<b>LUNDI</b> <b>19</b> 	Crêpe jambon fromage Steak haché de bœuf Haricots verts BIO Fromage Compote BIO	1-3-7-8-5-10  7 7
<b>MARDI</b> <b>20</b> <i>Menu végétarien</i>	Potage à la tomate Pané de blé épinards Beignets de salsifis Fromage BIO Millefeuille	9-7 7-1 1 7 1-3-6-7-8
<b>JEUDI</b> <b>22</b> 	Chou-fleur en vinaigrette Paupiette de lapin Purée Fromage Fruit BIO	5-10 6-1-7 7 7
<b>VENDREDI</b> <b>23</b> 	Charcuterie Cannellonis au gratin Mousse au chocolat Gâteau sec BIO	7 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 <sub>2</sub> )	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.