






Menus

Du 18 mars au 22 mars 2024

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 18 	Betteraves en vinaigrette Crêpinette de porc Petits pois carottes Fromage Fruits au sirop BIO	5-10 7
MARDI 19 <i>Menu végétarien</i>	Potage courgettes vache qui rit Couscous de légumes Semoule BIO Fromage Timbale vanille BIO	7 7 7-1-5-8-6-3
JEUDI 21 	Céleri rémoulade Sauté de veau marengo Pâtes BIO Fromage BIO Compote BIO	3-9-10-12 7
VENDREDI 22 	Charcuterie Poisson en sauce Chou-fleur BIO Yaourt sucré BIO Madeleine BIO	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.