Menus

Du 19 mai au 23 mai 2025

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 19	Taboulé Boulettes de bœuf Haricots beurre Fromage BIO Salade de fruits frais	1-2-3-4-7-9-10 1-3-7-6 7
MARDI 20 *Menu végétarien*	Tomates en vinaigrette Crousti'fromage Purée Fromage Sundae fraise	5-10 1-3-7 7 7 7-8
JEUDI 22	Céleri rémoulade Paupiette de veau Petits pois Fromage Fruit BIO	3-10-12 1-6 7
VENDREDI 23	Œufs mayonnaise Poisson meunière Epinards à la crème Fromage Compote BIO	3-10-12 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 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.