



## Menus

*Du 16 juin au 20 juin 2025*

	<b>Menus</b>	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
<b>LUNDI</b> <b>16</b> 	Céleri rémoulade Saucisse de volaille Haricots verts BIO Fromage BIO Compote BIO	3-10-12 1-7 7
<b>MARDI</b> <b>17</b> <i>Menu végétarien</i>	Salade verte/gruyère Fromagée Pommes de terre vapeur Fromage BIO Tarte aux pommes	5-10-7 7 7 1-3-7-6-8
<b>JEUDI</b> <b>19</b> 	Melon Cheeseburger Frites au four Fromage Timbale BIO vanille	1-6-7-10-11-12 7 1-3-5-6-7-8
<b>VENDREDI</b> <b>20</b> 	Friand au fromage Poisson poché Ratatouille BIO Fromage Semoule au lait	1-3-6-7-8 4 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.*