






## Menus

Du 3 juin au 7 juin 2024

	<b>Menus</b>	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
<b>LUNDI</b> <b>3</b> 	Tomates BIO vinaigrette Steak haché de bœuf Jardinière de légumes Fromage BIO Petits suisses aux fruits	5-10  7 7
<b>MARDI</b> <b>4</b> <i>Menu végétarien</i>	Haricots verts BIO vinaigrette Œufs durs en sauce Pommes de terre vapeur Fromage Clafoutis aux cerises	5-10 3 7 1-3-7-6-8
<b>JEUDI</b> <b>6</b> 	Salade piémontaise Crêpinette de volaille Carottes Fromage BIO Fruit BIO	3-7-10-5  7
<b>VENDREDI</b> <b>7</b> 	Salade verte/râpé Brandade de poisson Fromage Compote BIO	7-5-10 2-4-14 7

Allergène	N° de référence menu	Allergène	N° de référence menu
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	1	<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	8
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	2	<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	9
<b>Oeufs</b> et produits à base d'oeufs	3	<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	10
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	4	<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	11
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	5	<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )	12
<b>Soja</b> et produits à base de soja	6	<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	13
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	7	<b>Mollusques</b> 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.