



## Menus

Du 14 octobre au 18 octobre 2024

Semaine du goût "en jaune"	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
<b>LUNDI</b> <b>14</b> 	Carottes râpées/maïs Sauté de poulet au citron Riz BIO Fromage BIO Ananas au sirop	5-10    7
<b>MARDI</b> <b>15</b> Menu végétarien	Tomates/dés emmental Omelette nature BIO Pâtes Fromage BIO Ile flottante	5-10 3-7  7 7
<b>JEUDI</b> <b>17</b> 	Salade de pommes de terre Boudin blanc Duo de courgettes en gratin Fromage Compote	5-10 1-7 7 7
<b>VENDREDI</b> <b>18</b> 	Feuilleté au fromage Saumonette sauce curry Pommes vapeur Fromage Banane	3-6-8-1-7 1-4-14   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 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.