



Menus

Du 25 novembre au 29 novembre 2024

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 25 	Carottes râpées Boulettes d'agneau Semoule BIO Fromage Fruits au sirop	5-10 1-3-6-7 7
MARDI 26 <i>Menu végétarien</i>	Potage courgettes vache qui rit Lasagnes de légumes Crème dessert BIO caramel Gâteaux secs BIO	7 1-3-7-4-6 7 1-3-6-7-8
JEUDI 28 	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;"> <i>Repas montagnard</i> </div> Salade verte/râpé Tartiflette Fromage Tarte aux myrtilles	5-10-7 7 7 1-3-7-8
VENDREDI 29 	Chou-fleur vinaigrette Poisson en sauce Riz Fromage Fruit BIO	5-10 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 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.