

Menu du 4 au 8 octobre 2021

<u>Date</u>	<u>Potage</u>	<u>Contient les allergènes</u>	<u>Plat</u>	<u>Contient les allergènes</u>	<u>Dessert</u>	<u>Contient les allergènes</u>	<u>Liste des allergènes</u>	<u>N°</u>
Lundi 4	Potage aux carottes et potirons	1,7,9 (3,6,10)	Poisson à l'ostendaise Pommes de terre nature	1,2,3,4,7,(9,14)	Biscuit	1,3,7	Céréales contenant du gluten , à savoir (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	N°1
Mardi 5	Potage cerfeuil	9 (7)	Pâtes Sauce provençale Emmentale râpé	1,3,7 1,3(5,6,7,9,11) 7	Fruit		Crustacés	N°2
Mercredi 6							Œufs	N°3
							Poissons	N°4
							Arachides	N°5
							Soja	N°6
							Lait (y compris le lactose)	N°7
							Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland	N°8
Jeudi 7	Jardinière de légumes	9 (1,7)	Burger de bœuf Salade de chicons Frites Vinaigrette	(1,3,7,9,10,12)	Fruit		Céleri	N°9
							Moutarde	N°10
							Graines de sésame	N°11
							Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	N°12
Vendredi 8	Potage aux courgettes	9 (7)	Saucisse de volaille Petits pois et carottes Purée	(3,9,12) 7(1,3,6,9,10)	Dessert lacté	3,7 (1, 12)	Lupin	N°13
							Mollusques	N°14
							Chiffre(s) entre parenthèses = "Peut contenir les allergènes suivants"	

Suivant les marchés du jour et la qualité des produits livrés, ces menus peuvent être modifiés directement par l'économiste.