

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

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