

Menu du 11 au 15 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 11	Potage aux tomates	1,9 (7)	Poisson	4 (1,2,3,9,14)	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
			Stoemp aux poireaux	3,7				
								Crustacés
Mardi 12	Potage au cresson	1,7 (3,6,9,10)	Salade de pâtes froides	1	Fruit		Œufs	N°3
			aux crudités				Poissons	N°4
			(Iceberg, tomates, concombre, maïs)				Arachides	N°5
			Vinaigrette "maison"	3,9 (10)			Soja	N°6
Mercredi 13							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 14	Potage "A l'italienne"	1,9 (7)	Rosbeef	-12	Fruit		Céleri	N°9
			Salade composée	(3,9,10)			Moutarde	N°10
			Purée				Graines de sésame	N°11
							Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	N°12
Vendredi 15	Crème de volaille	1,7,9	Pizza aux légumes	1 (3,7)	Dessert lacté	3,7 (1, 12)	Lupin	N°13
			et mozzarella	1			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'économe.