


Menu du 25 au 29 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 25	Velouté de petits légumes	9 (7)	Fishstick	1,2,3,4 (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
			Salade mixte vinaigrette	9 (3,5,6)				
			Purée	7 (1,3,6,9,10)				
			Sauce tartare	3, (5,9,10)				Crustacés
Mardi 26	Potage aux pois	1,9	Pâtes	1,3,7	Fruit		Œufs	N°3
	"Mange-tout"		Sauce bolognaise	1,3 (7,12)			Poissons	N°4
			Emmental râpé				Arachides	N°5
							Soja	N°6
Mercredi 27							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 28	Chaudron des 6	1,7,9	Rôti des dindes fantômes	1,7 (3,9)	Mystérieux	3,7 (1, 12)	Céleri	N°9
	trouilles		Salade de la souri chauve	1,3 (9,10)	dessert		Moutarde	N°10
			chicon à la vinaigrette				Graines de sésame	N°11
			Pommes sous terre				Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	N°12
Vendredi 29	Potage Dubarry	7,9	Poulet		Fruit		Lupin	N°13
			Sauce moutarde	3,10 (7,9)			Mollusques	N°14
			Ebly aux petits pois	1			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.