

Menu du 27 septembre au 1er 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 27							Céréales contenant du gluten , à savoir (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	N°1
	Fête de la Communauté Française							
Mardi 28	Journée Pédagogique de la Section Fondamentale						Crustacés	N°2
	Potage du jardinier	9(1,7)	Pâtes	1,3,9	Fruit			
			Sauce au fromage	7			Œufs	N°3
Mercredi 29							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 30	Potage aux brocolis	7(1,9)	Gyros de volaille	1,10(3,7,9)	Fruit		Céleri	N°9
			Champignons	1			Moutarde	N°10
			Ebly	1,(3)			Graines de sésame	N°11
							Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	N°12
Vendredi 1er	Minestrone	7,9	Lasagne à la ricotta	1,3,7	Dessert lacté	3,7 (1, 12)	Lupin	N°13
			Epinars	3,7			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.