





Menu du 24 au 28 janvier 2022

<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 24	Potage aux légumes verts	1,9 (7)	Poisson 	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
			Carottes de couleurs					
			Pommes de terre nature					
Mardi 25	Potage aux courgettes	1,7,9	Boulette de bœuf 	1,3	Fruit		Crustacés	N°2
			Sauce aux tomates	-7			Œufs	N°3
			Pâtes	1,3,7			Poissons	N°4
							Arachides	N°5
							Soja	N°6
Mercredi 26							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 27	Minestrone	1,9,(7)	Fricassée de volaille 	(, 12)	Fruit		Céleri	N°9
			aux pruneaux	(7, 9)			Moutarde	N°10
			Frites				Graines de sésame	N°11
			(Mayonnaise)	3,1			Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	N°12
Vendredi 28	Potage aux petits légumes	1,7,9	Rôti de dinde 	(9,10, 12)	Dessert lacté	3,7 (1, 12)	Lupin	N°13
			Mousseline de pommes				Mollusques	N°14
			Purée	3,7			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.