





Menu du 31 janvier au 4 février 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 31	Potage aux carottes et potirons	1,7,9	Poisson  Épinards à la crème Pommes de terre nature	1,2,3,4 (14) 7	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
Mardi 1^{er}	Potage aux choux fleurs	1,7,9	Poulet Tikka Massala  Riz	7 (6,9,10,12)	Fruit		Crustacés	N°2
Mercredi 2							Œufs	N°3
							Poissons	N°4
							Arachides	N°5
							Soja	N°6
Jeudi 3	Potage de la mer du Nord	1,4,7,9 (14)	Carbonnades de bœuf  aux carottes Ebly	9,10,(7,12) 1	Fruit		Lait (y compris le lactose)	N°7
Vendredi 4	Potage au cerfeuil	1,7,9	Ravioli aux légumes  Sauce aux tomates Emmental râpé	1,3,7 (6,9) -7 7	Dessert lacté	3,7 (1, 12)	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
							Céleri	N°9
							Moutarde	N°10
							Graines de sésame	N°11
							Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	N°12
							Lupin	N°13
							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.