

**Menu du 23 au 27 mai 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>
<b><u>Lundi 23</u></b>	Chicken'Soup	1,7,9		Pizza à la provençale (Thon, tomates, olives)	4,6,7 (2, 14))	Biscuit	1,3,7	<b>Céréales contenant du gluten</b> , à savoir (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	<b>N°1</b>
				Fromage	7			<b>Crustacés</b>	<b>N°2</b>
<b><u>Mardi 24</u></b>	Soupe à l'oignon	1,7,9		Emincé de poulet	1,3,7	Fruit		<b>Œufs</b>	<b>N°3</b>
				Champignons				<b>Poissons</b>	<b>N°4</b>
				Sauce aux fines herbes	3,7 (9)			<b>Arachides</b>	<b>N°5</b>
				Pâtes	1,3,7			<b>Soja</b>	<b>N°6</b>
<b><u>Mercredi 25</u></b>								<b>Lait (y compris le lactose)</b>	<b>N°7</b>
								<b>Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland</b>	<b>N°8</b>
<b><u>Jeudi 26</u></b>								<b>Céleri</b>	<b>N°9</b>
				Congé				<b>Moutarde</b>	<b>N°10</b>
								<b>Graines de sésame</b>	<b>N°11</b>
								<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations</b>	<b>N°12</b>
<b><u>Vendredi 27</u></b>								de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	
				Journée				<b>Lupin</b>	<b>N°13</b>
				Pédagogique				<b>Mollusques</b>	<b>N°14</b>
								<b>Chiffre(s) entre parenthèses = "Peut contenir les allergènes suivants"</b>	

Suivant les marchés du jour et la qualité des produits livrés, ces menus peuvent être modifiés directement par l'économiste.