

Menu du 5 au 9 septembre 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 5	Potage aux tomates	1,7,9		Poisson blanc	4, (1)	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
				Épinards					
				Purée	3,7				Crustacés
Mardi 6	Potage au cerfeuil	1,7,9		Pâtes	1,3,6,7 (9)	Fruit		Œufs	N°3
				Courgettes et champignons				Poissons	N°4
				Sauce aux 4 fromages	1,7			Arachides	N°5
								Soja	N°6
Mercredi 7								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 8	Potage aux poireaux	1,7,9		Pêche au thon	3,4,10 (9)	Fruit		Céleri	N°9
				Salade				Moutarde	N°10
				Frites				Graines de sésame	N°11
				Mayonnaise/Vinaigrette	3,7,9			Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	N°12
Vendredi 9	Potage au cresson	1,7,9		Émincé de volaille		Dessert	3,7 (1, 12)	de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	
				Sauce provençale	1,(6)	Lacté		Lupin	N°13
				Ebly	1			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.