

Menu du 12 au 16 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 12	Potage aux asperges	1,7,9		Filet de hoki	1,3,4, 7(2,6,14)	Biscuit	1,3,7	Céréales contenant du gluten, à savoir (comme	N°1
				Carottes persillées				épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine	
				Pomme de terre nature				ou leurs souches hybridées	
				Sauce hollandaise	1,3,7 (9)			Crustacés	N°2
Mardi 13	Potage aux courgettes	1,7,9		Tortellini	1,3,(9)	Fruit		Œufs	N°3
				Épinards et ricotta	7			Poissons	N°4
				Sauce tomate à la crème	7			Arachides	N°5
				Emmental râpé	7			Soja	N°6
Mercredi 14								Lait (y compris le lactose)	N°7
								Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix,	N°8
								noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil,	
								pistaches, noix de macadamia ou du Queensland	
Jeudi 15	Potage minestrone	1,7,9		Burger de bœuf	1,3,6 (9,10,12)	Fruit		Céleri	N°9
				Légumes du soleil				Moutarde	N°10
				Pâtes grecque	1,(3)			Graines de sésame	N°11
								Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	N°12
Vendredi 16	Potage potirons et carottes	1,7,9		Saucisse de campagne	1,3,6,(9,10,12)	Dessert	3,7 (1, 12)	de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	
				Saucisse de volaille	1,3,6,(9,10,12)	Lacté		Lupin	N°13
				Salade verte vinaigrette	3,10 (9)			Mollusques	N°14
				Riz				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.