




Menu du 26 au 30 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 26	Potage du jardinier	1,7,9		Waterzooi de poisson aux petits légumes Pomme de terre nature	1,3,4,7 (2,9)	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
								Crustacés	N°2
Mardi 27				Congé				Œufs	N°3
								Poissons	N°4
								Arachides	N°5
								Soja	N°6
Mercredi 28								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 29	Potage aux choux fleurs et céleris	1,7,9		Gyros de volaille Poivrons doux et carottes Semoule (Couscous)	1,(3,6,7,9,12) 1	Fruit		Céleri	N°9
								Moutarde	N°10
								Graines de sésame	N°11
								Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	N°12
Vendredi 30	Potage aux brocolis	1,7,9		Hamburger de légumes Salade composée vinaigrette Riz	1,3,6,7 (8) 3,10 (9)	Dessert Lacté	3,7 (1, 12)	de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	
								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.