

**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>
<b>Lundi 26</b>	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
								<b>Crustacés</b>	N°2
<b>Mardi 27</b>				Congé				<b>Œufs</b>	N°3
								<b>Poissons</b>	N°4
								<b>Arachides</b>	N°5
								<b>Soja</b>	N°6
<b>Mercredi 28</b>								<b>Lait (y compris le lactose)</b>	N°7
								<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>	N°8
<b>Jeudi 29</b>	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		<b>Céleri</b>	N°9
								<b>Moutarde</b>	N°10
								<b>Graines de sésame</b>	N°11
								<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations</b>	N°12
<b>Vendredi 30</b>	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	
								<b>Lupin</b>	N°13
								<b>Mollusques</b>	N°14
								<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.