

Menu du 12 au 16 décembre 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 chicons	1,7,9		Poisson	1,3,4,7 (2,6,9,14)	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
				Carottes de couleurs					
				Ebly	1				Crustacés
Mardi 13	La gourmande	1,7,9		Raviolis aux légumes	1,3 (6,7,9,10)	Fruit		Œufs	N°3
	soupière BIO			Sauce tomatée	1,(6, 7)			Poissons	N°4
				Emmental râpé	7			Arachides	N°5
								Soja	N°6
Mercredi 14								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 15	Potage vert pré	1,7,9		Fricassée de volaille	1,3,6 (9,10,12)	Fruit		Céleri	N°9
				Sauce curry et ananas	1,3,7 (6,)			Moutarde	N°10
				Frites				Graines de sésame	N°11
				(Mayonnaise)	3,10 (1,6,7,9)			Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	N°12
Vendredi 16	Potage aux céleris	1,7,9		Pain de viande de porc	1,(3,5,6,7,9, 10)	Dessert	3,7 (1, 12)	de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L	
				Boulettes de bœuf	1,(3,5,6,7,9, 10)	Lacté		Lupin	N°13
				Choux rouge aux pommes	1,7)			Mollusques	N°14
				Pomme de terre nature				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.