

Menu du 19 au 23 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 19	Potage aux champignons	1,7,9		Waterzooi de poisson Pommes de terre nature	1,3,4,7,9 (6)	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 20	La gourmande soupière BIO	1,7,9		Pâtes aux légumes Emmental râpé	1,3,6,7,(9) 7	Fruit		Œufs	N°3
								Poissons	N°4
								Arachides	N°5
								Soja	N°6
Mercredi 21								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 22	Potage aux petits légumes	1,7,9		Tomates au thon Chicons en salade et vinaigrette Pommes noisettes	4, (3,6,9,10) 3,9,10 (1,6,7) 1	Fruit		Céleri	N°9
								Moutarde	N°10
								Graines de sésame	N°11
								Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	N°12
Vendredi 23	Potage aux carottes et tomates	1,7,9		Cannelloni aux épinards et ricotta Sauce Béchamel	1,3,7 (6) 1,7	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.