

Menu du 30 au 31 janvier 2023

<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 30	Potage aux poireaux	1,7,9		Filet de hoki	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
				Stoemp aux carottes	(7)				Crustacés
Mardi 31	La gourmande	1,7,9		Ravioli 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 1^{er}								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 2								Céleri	N°9
								Moutarde	N°10
								Graines de sésame	N°11
								Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations	N°12
Vendredi 3								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.