

## Menus du lundi 04/11/2024 au vendredi 15/11/2024 avec indication des allergènes

<i><b>Lundi</b></i>	<i><b>Mardi</b></i>	<i><b>Jeudi</b></i>	<i><b>Vendredi</b></i>
<b>04/11</b>	<b>05/11</b>	<b>07/11</b>	<b>08/11</b>
Macédoine (2-6-14) Croque-monsieur(1-3) Haricots jaunes(3) Produit laitier bio(3) <b>Fruit bio</b>	<b>Salade verte bio</b> ((6-3) Boulettes de veau(1-9) Coquillettes(1-3) Produit laitier(3) <b>Fruit bio</b>	Carottes râpées Chipolatas (Boucherie GUERIN Rioux) Petits pois(14-3) <b>Produit laitier bio</b> (3) Fruit	Mousse de foie(1-2-3-5-6) (Boucherie GUERIN Rioux) Poisson(7-5-6) Courgettes(3) Produit laitier(3) Pâtisserie(1-2-3-10)
<b>11/11</b>	<b>12/11</b>	<b>14/11</b>	<b>15/11</b>
Férié	Salade piémontaise(2-3-5-6-8-1) Emincé de porc (Boucherie GUERIN Rioux) Flageolets(3) <b>Produit laitier bio</b> (3) <b>Fruit bio</b>	<b>Betterves bio</b> (6-3) Emincé de dinde(3-6-9-2-5) (Boucherie GUERIN Rioux) Semoule(1-3) Produit laitier(3) <b>Fruit bio</b>	Oeufs mimosa (2-6) Gratin de poisson(7-3-6-2-1-5) Produit laitier(3) <b>Fruit bio</b>

### Nomenclature des principaux allergènes

1	Gluten	8	Crustacés, mollusques
2	Œufs	9	Soja
3	Lait	10	Fruits à coques
4	Arachides / cacahuètes	11	Sésame
5	Céleri	12	Sulfites
6	Moutarde	13	Lupin
7	Poisson	14	Pois