

## Menus du lundi 18/11/2024 au vendredi 29/11/2024 avec indication des allergènes

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>18/11</b>	<b>19/11</b>	<b>21/11</b>	<b>22/11</b>
Menu végétarien Taboulé(1) Gnocchis(1-9-6-3) <b>Produit laitier bio(3)</b> Pâtisserie	<b>Salade verte bio</b> Emincé de veau(3-6-9-2-5) (Boucherie Guérin-Rioux) Riz(3) Produit laitier(3) <b>Fruit bio</b>	Flammekueche(3-10-8-6) Poisson(7-5-6) Chou-fleurs(3) <b>Produit laitier bio(3)</b> Fruit-Biscuit((1-2-10-3)	Soupe de légumes(3) Cuisse de poulet (Boucherie Guérin-Rioux) Salsifis(3) Produit laitier(3) <b>Fruit bio</b>

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>25/11</b>	<b>26/11</b>	<b>28/11</b>	<b>29/11</b>
<b>Betteraves bio(6-3)</b> Cheeseburger(6-1) Haricots verts(3) <b>Produit laitier bio(3)</b> Pâtisserie	<b>Radis bio</b> Chipolatas (Boucherie Guérin-Rioux) <b>Lentilles bio(3)</b> Produit laitier(3) <b>Fruit bio</b>	Friand(3-1-9-2-10) Poisson(7) Brocolis(3) <b>Produit laitier bio(3)</b> Fruit	Carottes râpées Tartiflette maison(3) Produit laitier(3) Fruit

### 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