## Allergènes contenus dans les plats servis Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Date	ТУРЕ	Allergènes contenus dans les plats servis	Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons		Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait	Fruits à coques (amande, noisette, noix, pistache)	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhydride sulfureux et produits à base de sulfites	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques
Lundi 9	Goûler Déjeuner	Mâche dès de brebis et crôutons Sauté de bœuf aux olives Jeunes carottes persillées Semoule au lait caramel Pain	P P		T P			T	P P P	T	T	P T	T	P		
Mardi 10	Goûter Déjeuner (	Pépinettes en salade Quenelle à la tomate Haricots verts persillés Yaourt aux fruits Fruit de saison Pain	P P		T P	Т		T	P P P	Т	T	P		P P P		
Mercredi 11	Godter Déjeuner	Potage de butternut Escalope de dinde sauce moutarde Boulgour Petit suisse nature Fruit de saison Pain Lait grenadine Gâteau maison	P P		T			T	P P P T	P	T	P		P		
Jeudi 12	Goûter Déjeuner	Compote  Salade composée  Sauté de poulet  Jardinière de légumes  Fromage  Dessert lacté aux fruits rouges  Pain	P P T P P		T P	P	P	T T T	T P P P	P	T	P	P	P		
Vendredi 13	r Déjeuner	Endives à l'emmental Filet de colin pané Purée de pomme de terre Purée de fruits Pain	P P		T	P		T	P T P		Т	P		P		Т
	Goûter					T = Trace d'all	lergènes	P = Prése	nce d'allergène	es						