

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Radis beurre ■ Émincé de poulet au citron ■ Pommes de terre en gratin à l'origan ■ Fromage  ■ Compote de pommes de l'UPC 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade campagnarde ■ Filet de poisson aux amandes ■ Haricots verts ■ Fruit bio   	<ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées  ■ Chipolatas artisanales  <ul style="list-style-type: none"> * Saucisses de volaille ■ Spaghettis ■ Fromage ■ Compote de polres 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Velouté de brocolis au kiri ■ Oeufs grand-mère (sauce Mornay)   ■ Salade verte aux croutons ■ Fromage ■ Moelleux au chocolat de Karine 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poireaux vinaigrette ■ Dos de cabillaud sauce safranée ■ Purée de pommes de terre fraîches  ■ Fromage blanc bio de St Gervais   ■ Aux fruits de saison

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 Les vandes bovines proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITE DE PRODUCTION COLONNE UPC

Semaine du 07 février 2022 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Saucisson sec artisanal ■ * Roulade de volaille aux olives ■ Cari de volaille ■ Garniture créole (riz bio semi-complet, lentilles blondes) ■ ■ Petit suisse ■ Compote bananes/pommes 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de lentilles bio ■ ■ ■ Polenta crémeuse au comté AOC ■ ■ Salade verte ■ Fromage ■ Fruit frais de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avocat vinaigrette ■ Steak haché ■ ■ Choux de Bruxelles sautés ■ Fromage ■ Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Céleri/carottes rémoulade ■ ■ Endives flamandes * Endives flamandes (dés de volaille) ■ Yaourt aromatisé ■ Biscuit de Lenclôtre ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Velouté provençal ■ Tajine de poisson ■ Légumes tajine ■ Fromage ■ Fruit frais

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)





CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE (UPC)

Semaine du 14 février 2022 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pamplemousse ■ Poulet rôti fermier label rouge ■ ■ Haricots blancs à la tomate et sauge fraîche ■ Lingot créole de l'UPC (entremet coco) 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées vinaigrette ■ ■ Quiche aux épinards bio sans pâte ■ ■ Fromage ■ ■ Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oeufs sauce Aurore ■ Ravioles ■ Fromage ■ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avocat sauce Roquefort ■ Tarte à la viande hachée bio ■ ■ Salade verte ■ Fromage blanc à la vanille ■ Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage potiron ■ ■ Quenelles de brochet ■ Pâtes fraîches bio ■ ■ ■ Fromage ■ Fruit bio de saison ■

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 les viandes bovines proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



Semaine du 21 février 2022 au 25 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de chou blanc ■ Parmentier printanier (boeuf haché, légumes) ■ ■ Fromage de chèvre de Fonteville ■ ■ Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paté marmite * Terrine de volaille ■ Boulettes d'agneau à l'orientale ■ Ratatouille ■ Riz au lait de l'UPC bio et kiwis ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de crudités ■ Cordon bleu ■ Purée de pommes de terre fraîches ■ ■ Fromage blanc ■ Gâteau sec 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Soupe de légumes d'hiver ■ Lasagnes à la tomate et au tofu ■ Fromage ■ ■ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betteraves vinaigrette ■ Filet de poisson sauce surimi ■ Gratin dauphinois ■ ■ Yaourt artisanal au lait entier ■

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

les mandes bovines proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITE DE PRODUCTION CUISINIERE (UPC)

Semaine du 28 février 2022 au 04 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage St Germain (pois cassés bio) ■ ■ ■ Couscous ■ Légumes couscous /semoule ■ Fromage ■ Fruit frais de saison 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Salade d'haricots verts mimosa ■ Tarte aux pommes de terre et au bleu ■ Salade verte ■ Chocolat chaud ■ ■ Petit broyé du Poitou ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quiche de l'UPC * Quiche au jambon de dinde ■ Poulet rôti ■ Haricots beurre ■ Entremet vanille ■ Biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage Crécy (à la carotte) ■ Saucisses artisanales ■ * Saucisses de volaille ■ Pâtes de Senillé ■ ■ Fromage ■ Fruit frais de saison bio ■ ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Endives savoyardes bio ■ ■ ■ Brandade de morue ■ Fromage ■ ■ Poire au sirop

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)





CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
UNITE DE PRODUCTION CENTRALE L'UPC

Semaine du 07 mars 2022 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> Radis beurre Émincé de poulet au citron Pommes de terre en gratin à l'origan Fromage Compote de pommes de l'UPC 	<ul style="list-style-type: none"> Salade campagnarde Filet de poisson aux amandes Haricots verts Fruit bio 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Chipolatas artisanales * Saucisses de volaille Spaghettis Fromage Compote de poires 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de brocolis au kiri Oeufs grand-mère (sauce Mornay) Salade verte aux croutons Fromage Moelleux au chocolat de Karine 	<ul style="list-style-type: none"> Poireaux vinaigrette Dos de cabillaud sauce safranée Purée de pommes de terre fraîches Fromage blanc bio de St Gervais Aux fruits de saison

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

les viandes bovines proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Saucisson sec artisanal ■ <small>* Roulade de volaille aux olives</small> ■ Carri de volaille ■ Garniture créole (riz bio semi-complet, lentilles blondes) ■ ■ Petit suisse ■ Compote bananes/pommes 	<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de lentilles bio ■ ■ ■ Polenta crémeuse au comté AOC ■ ■ Salade verte ■ Fromage ■ Fruit frais de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avocat vinaigrette ■ Steak haché ■ ■ Choux de Bruxelles sautés ■ Fromage ■ Gâteau basque ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Céleri/carottes rémoulade ■ ■ Endives flamandes <small>* Endives flamandes (dés de volaille)</small> ■ Yaourt aromatisé ■ Biscuit de Lençloître ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Velouté provençal ■ Tajine de poisson ■ Légumes tajine ■ Fromage ■ Fruit frais

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis



les vandes bonnes proviennent
uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

Semaine du 21 mars 2022 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pamplemousse ■ Poulet rôti fermier label rouge ■ ■ Haricots blancs à la tomate et sauge fraîche ■ Lingot créole de l'UPC (entremet coco) 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées vinaigrette ■ ■ Quiche aux épinards bio sans pâte ■ ■ Fromage ■ ■ Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oeufs sauce Aurore ■ Raviolis ■ Fromage ■ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avocat sauce Roquefort ■ Tarte à la viande hachée bio ■ ■ Salade verte ■ Fromage blanc à la vanille ■ Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage potíron ■ Quenelles de brochet ■ Pâtes fraîches bio ■ ■ ■ Fromage ■ Fruit bio de saison ■

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



CUISINE CENTRALE DE CHATELLEFRAUT
MAÎTRE DE PRODUCTION CUISINIERE L'UPC

Semaine du 28 mars 2022 au 01 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de chou blanc ■ Parmentier printanier (boeuf haché, légumes) ■ ■ Fromage de chèvre de Fonteveille ■ ■ Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paté marmite * Terrine de volaille ■ Boulettes d'agneau à l'orientale ■ Ratatouille ■ Riz au lait de l'UPC bio et kiwis ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de crudités ■ Cordon bleu ■ Purée de pommes de terre fraîches ■ ■ Fromage blanc ■ Gâteau sec 	<p style="text-align: center; color: #c00000;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Soupe de légumes d'hiver ■ Lasagnes à la tomate et au tofu ■ Fromage ■ ■ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betteraves vinaigrette ■ Filet de poisson sauce surimi ■ Gratin dauphinois ■ ■ Yaourt artisanal au lait entier ■

Légende : Label rouge Produit bio A.O.P. Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
 Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)





CUISINE CENTRALE DE CHATELLERAULT
MUR ET PRODUCTION COLLABORATIVE (UPC)

Semaine du 04 avril 2022 au 08 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none">■ Potage St Germain (pois cassés bio) ■ ■■ Couscous■ Légumes couscous /semoule■ Fromage■ Fruit frais de saison	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none">■ Salade d'haricots verts mimosa■ Tarte aux pommes de terre et au bleu■ Salade verte■ Chocolat chaud ■■ Petit broyé du Poltou ■	<ul style="list-style-type: none">■ Quiche de l'UPC * Quiche au Jambon de dinde■ Poulet rôti■ Haricots beurre■ Entremet vanille■ Biscuit	<ul style="list-style-type: none">■ Potage Crécy (à la carotte)■ Saucisses artisanales ■ * Saucisses de volaille■ Pâtes de Senillé ■■ Fromage■ Fruit frais de saison bio ■ ■	<ul style="list-style-type: none">■ Endives savoyardes bio ■ ■■ Brandade de morue■ Fromage ■■ Poire au sirop

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Radis beurre ■ Émincé de poulet au citron ■ Pommes de terre en gratin à l'origan ■ Fromage ■ Compote de pommes de l'UPC 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade campagnarde ■ Filet de poisson aux amandes ■ Haricots verts ■ Fruit bio 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées ■ Chipolatas artisanales * Saucisses de volaille ■ Spaghettis ■ Fromage ■ Compote de poires 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Velouté de brocolis au kiri ■ Oeufs grand-mère (sauce Mornay) ■ Salade verte aux croutons ■ Fromage ■ Moelleux au chocolat de Karine 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poireaux vinaigrette ■ Dos de cabillaud sauce safranée ■ Purée de pommes de terre fraîches ■ Fromage blanc bio de St Gervais ■ Aux fruits de saison

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis



les viandes bovines proviennent
uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



CUISINE CENTRALE DE CHATELLEAULT
UNITE DE PRODUCTION CUISINIER (UPC)

Semaine du 18 avril 2022 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Menu végétarien <ul style="list-style-type: none">Salade de lentilles bio  Polenta crémeuse au comté AOC Salade verteFromageFruit frais de saison	<ul style="list-style-type: none">Avocat vinaigretteSteak haché Choux de Bruxelles sautés.FromageGâteau basque	<ul style="list-style-type: none">Céleri/carottes rémoulade Endives flamandes * Endives flamandes (dés de volaille)Yaourt aromatiséBiscuit de Lençloître 	<ul style="list-style-type: none">Velouté provençalTajine de poissonLégumes tajineFromageFruit frais

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 les vandes bovines proviennent
uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)



Semaine du 25 avril 2022 au 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pamplemousse ■ Poulet rôti fermier label rouge ■ ■ Haricots blancs à la tomate et sauge fraîche ■ Lingot créole de l'UPC (entremet coco) 	<p style="text-align: center; color: red;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées vinaigrette ■ ■ Quiche aux épinards bio sans pâte ■ ■ Fromage ■ ■ Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Oeufs sauce Aurore ■ Raviolis ■ Fromage ■ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Avocat sauce Roquefort ■ Tarte à la viande hachée bio ■ ■ Salade verte ■ Fromage blanc à la vanille ■ Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage potiron ■ Quenelles de brochet ■ Pâtes fraîches bio ■ ■ ■ Fromage ■ Fruit bio de saison ■

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de chou blanc ■ Parmentier printanier (boeuf haché, légumes) ■ ■ Fromage de chèvre de Fonteveille ■ ■ Éclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paté marmite * Terrine de volaille ■ Boulettes d'agneau à l'orientale ■ Ratatouille ■ Riz au lait de l'UPC bio et kiwis ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de crudités ■ Cordon bleu ■ Purée de pommes de terre fraîches ■ ■ Fromage blanc ■ Gâteau sec 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Soupe de légumes d'hiver ■ Lasagnes à la tomate et au tofu ■ Fromage ■ ■ Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betteraves vinaigrette ■ Filet de poisson sauce surimi ■ Gratln dauphinois ■ ■ Yaourt artisanal au lait entier ■

Légende : ■  Label rouge

 ■  Produit bio

 ■  A.O.P.

 ■  Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.

 Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis

 les vandes bonnes proviennent

 uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage St Germain (pois cassés bio) ■ ■ ■ Couscous ■ Légumes couscous /semoule ■ Fromage ■ Fruit frais de saison 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Salade d'haricots verts mimosa ■ Tarte aux pommes de terre et au bleu ■ Salade verte ■ Chocolat chaud ■ ■ Petit broyé du Poitou ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quiche de l'UPC * Quiche au jambon de dinde ■ Poulet rôti ■ Haricots beurre ■ Entremet vanille ■ Biscuit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage Crécy (à la carotte) ■ Saucisses artisanales ■ * Saucisses de volaille ■ Pâtes de Senillé ■ ■ Fromage ■ Fruit frais de saison bio ■ ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Endives savoyardes bio ■ ■ ■ Brandade de morue ■ Fromage ■ ■ Poire au sirop

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court

Les vinaigrettes sont à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local quotidiennement et bio tous les jeudis


 les vandes bonnes proviennent uniquement de France V B F

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)