

Proposition de menus pour la semaine du 5/5 au 9/5/2025

Semaine 19

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Consommé Mimosa (1a,3,9)	Potage aux légumes (6,9)	Taboulé	Potage crécy (6)	
<i>Plat</i>	Quiche au saumon fumé et poireaux (1a,3,4,6,7) Salade de tomates (5)	Rôti de porc sauce bordelaise (1a,6,9) Croquettes (3,7) Haricots verts (6)	Spaghetti Bolognaise de Quorn (1a,9)	Emincé de bœuf aux champignons (1a,6,9) Spaëtzle (1a,3) Choux rouge (12)	
<i>Mixé</i>	PDT Poireaux Œufs (3)	Poulet Patate douce Epinards	Chou-fleur PDT	Bœuf PDT Carottes	
<i>Desserts</i>	Gouda (7)	Compote de fruits	Pudding vanille (7)	Tomates cerises	
<i>Goûter</i>	fruits frais	fruits frais	fruits frais	fruits frais	fruits frais

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement EU 1169/2011

Allergènes	1	2	3	4	5
<b>Produits:</b>	céréales contenant du gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides
	6 soja	7 lait et lactose	8 fruits à coque	9 céleri	10 moutarde
	11 graines de sésame	12 anhydride sulfureux	13 lupin	14 mollusques	

1. a Blé (épeautre, kamut) / 1.b Seigle / 1.c Orge / 1.d Avoine

8.a Amandes / 8.b Noisettes / 8.c Noix / 8.d Noix de cajou / 8.e. Noix de pécan / 8.f Noix du Brésil / 8.g Pistaches / 8.h Noix de Macadamia (noix du Queensland)