

Proposition de menus pour la semaine du 07/10 au 11/10/2024

Semaine 41

	<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 tomates (6)	Soupe aux brocolis	Potage aux courgettes (6)	Crème Dubarry (6)
<i>Plat</i>	Œufs cuits sauce blanche(1a,3,7) PDT nature Chou-fleur	Escalope de dinde sauce à l'orange (1a,6,9) Purée (3,7) Carottes (6)	Galette de légumes Purée de patate douces (1a,3,7)	Ravioli pur bœuf (6,9)	Filet de Cabillaud sauce au safran (1a,4,6,9) Riz Haricots Romano (6)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Chou-fleur (3)	Dinde PDT Carottes	Carottes PDT	Bœuf Patate douce Courgette	Cabillaud PDT Haricots (4)
<i>Desserts</i>	Cubes de fromages (7)	Cornichons aigre-doux	Mousse de fraise (3,7)	Compote de fruits	salade de Melon
<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	7	8	9	10
	soja	lait et lactose	fruits à coque	céleri	moutarde
	11	12	13	14	
	graines de sésame	anhydride sulfureux	lupin	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)