

Proposition de menus pour la semaine du 19/05 au 23/05/2025

Semaine 21

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage aux carottes (6)	Potage Dubarry (6)	Tomate-Mozzarella (7)	Crème d'asperges (1a,6)	Potage aux oignons (6)
<i>Plat</i>	Œufs sur le plat avec tomates (3,6) PDT rissolées (6)	Ragoût de veau aux oignons (1a,6,9) Gratin de PDT (7) Petits pois (6)	Gnocchi sauce napolitaine Fromage (1a,3,7,9)	Grillwurst (6) PDT Haricots blancs sauce tomate	Cabillaud (1a,6) Riz Courgettes (7)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Tomates (3)	Veau PDT Choux-fleur	Celeri-rave PDT (9)	Saucisse de volaille PDT Haricots blancs (6)	Cabillaud Patate douce Courgettes (4)
<i>Desserts</i>	Yahourt à boire (7)	Compote de pommes	Yahourt nature (7)	Cubes de fromage (7)	Cornichon aigre doux
<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
Produits:	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)