

Proposition de menus pour la semaine du 20/01 au 24/01/2025

Semaine 4

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage aux tomates (6)	Potage aux courgettes (6)	Soupe de petits pois	Bouillon de poule aux vermicelles (1a,9)	Potage aux oignons (6)
<i>Plat</i>	Œufs brouillés aux petits légumes (3,6) Purée (3,7)	Bouchée à la reine (1a,6,9) Feuilleté (1a,7) Riz Brocoli	Galette de pommes de terre Compote de pommes (1a,3)	Emincé de bœuf aux poivrons (1a,6,9) Fusilli (1a) Chicons (6)	Cabillaud (1a,4,6) Boullgour (1a) Haricots verts (6)
<i>Mixé</i>	PDT Petits légumes Œufs (3)	Poulet Patate douce Brocoli	Mix de légumes PDT	Emincé de bœuf PDT Chicons	Cabillaud Patate douce Haricots verts (4)
<i>Desserts</i>	Cornichon aigre doux	Compote de pommes	Yahourt nature (7)	Smoothie	Cubes d'emmenthal (7)
<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)