

Proposition de menus pour la semaine du 22/04 au 26/04/2024

Semaine 17

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Crème Dubarry (6)	Minestrone (9)	Soupe au chou-fleur	Potage aux courgettes (6)	Potage aux légumes (6,9)
<i>Plat</i>	Quiche au saumon fumé et aux poireaux (1a,3,4,6,7) Salade de carottes (5)	Macaroni au jambon (1a,7)	Pizza margherita (1a,7)	Roulade de baby-bœuf (1a,6,9) PDT Haricots jaunes (6)	Gratin de poissons (1a,4,6) Riz Navets (7)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Chou-fleur (3)	Poulet PDT Courgettes	Carottes Patate douce	Roulade Patate douce Haricots jaunes (1a,6,9)	Soles et saumon PDT Navets (4)
<i>Desserts</i>	Yahourt nature sucré (7)	Compote de pommes	Mousse au chocolat (7)	Cubes de fromages (7)	Petits Gervais (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)