

Proposition de menus pour la semaine du 25/08 au 29/08/2025

Semaine 35

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Concombre vinaigrette	Bouchée fromage (1a,3,7)	Tomates vinaigrette	Wrap fromage frais (1a,7)	Mais vinaigrette
<i>Plat</i>	Poisson du jour sauce citron Riz Brocoli (4)	Escalope de poulet pané sauce champignons Poêlée de légumes PDT nature (1a,3)	Fusilli sauce bolognaise Fromage Carotte (1a,3,7)	Omelette Croquette Epinards (3)	Roulade de bœuf Jus de viande Penne Choux-fleur (1a,3,7)
<i>Mixé</i>	Poisson PDT Brocoli (4)	Poulet Mix de légumes PDT	Bœuf Carottes PDT	Œufs Epinards PDT (3)	Bœuf Choux-fleur PDT
<i>Desserts</i>	Compote de pommes	Yahourt fraises (7)	Melon	Mousse au chocolat (3,7)	Gâteau d'anniversaire (1a,3,7)
<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