

Proposition de menus pour la semaine du 2/06 au 06/06/2025

Semaine 23

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage Crécy (6)	Potage aux oignons (6)	Soupe au chou-fleur	Bouillon de poule aux vermicelles (6)	Potage aux légumes (6,9)
<i>Plat</i>	Quiche au jambon et aux légumes (1a,3,6,7) Salade de concombre (5)	Blanquette de veau (1a,6) Riz Flagolets	Lasagne de légumes (1a,3,7)	Rôti de bœuf sauce bordelaise (1,6,9) Croquettes (3,7) Chou-fleur	Filet de saumon sauce estragon (1a,4,6,9) PDT nature Carottes (6)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Choux-fleurs (3)	Veau PDT Poireaux	Courgettes PDT	Bœuf PDT Epinard	Saumon PDT Carottes (4)
<i>Desserts</i>	Compote de fruits	Yahourt nature (7)	Mousse de fromage aux fruits (3,7)	Gouda (7)	Fraises
<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