

Proposition de menus pour la semaine du 22/07 au 26/07/2024

Semaine 30

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage aux courgettes (6)	Crème Dubarry (6)	Taboulé	Minestrone (9)	Potage aux poireaux (6)
<i>Plat</i>	Salade de nouilles aux œufs durs, jambon cuit, cornichons et tomates (1a,3,5,10)	Ragoût de porc aux légumes (1a,6,9) Ebly (1a) Choux rouge (12)	Spaghetti bolognaise de Quorn (1a,9)	Wainzosis (6) Polenta Navets à la crème (7)	Filet d'Aiglefin sauce remoulade (1,3,4,5,10) PDT nature Petits pois et carottes (6)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Brocoli (3)	Porc Patate douce Courgettes	Chou-fleur PDT	Wainzosis (6) Patate douce Navets	Aiglefin Patate douce Carottes (4)
<i>Desserts</i>	Cubes de fromage (7)	Cornichon aigre doux	Pudding vanille (3,7)	Compote de pommes	Tomates cerise
<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)