

Proposition de menus pour la semaine du 2/03 au 6/03/2026

Semaine 10

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage aux poireaux (6)	Potage carottes, tomates, poivrons (6)	Soupe chou-fleur	Potage aux oignons (6)	Potage aux petits pois (6)
<i>Plat</i>	Œufs cuits sauce blanche (1a,3,7) PDT nature Chou-fleur	Boulettes liègeoise Linguine Brocoli (1a,6,9)	Lasagne de légumes (1a,3,7)	Roulade de bœuf (1a,6,9) Ebly (1a) Haricots verts (6)	Filet de saumon sauce estragon (1a,4,6,9) Riz Carottes (6)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Chou-fleur (3)	Bœuf PDT Brocoli	Courgettes PDT	Bœuf Patate douce Haricots verts	Saumon PDT Carottes (4)
<i>Desserts</i>	Tomates cerises	Mousse au chocolat (7)	Mousse de fromage aux fruits (3,7)	Cubes de Gouda (7)	Smoothies
<i>Goûter</i>	fruits frais	fruits frais	fruits frais	fruits frais	fruits frais

menu choisi avec les enfants

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