

Proposition de menus pour la semaine du 1/06 au 5/06/2026

Semaine 23

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage Crécy (6)	Soupe petits pois (6)	Soupe aux carottes	Minestrone (1a,3,9)	Potage aux légumes (6,9)
<i>Plat</i>	Quiche au jambon et aux légumes (1a,3,6,7) Salade de concombres (5)	Coquillettes (1a) Steak hâché pur boeuf sauce champignons Brocoli (6)	Risotto de légumes (7)	Filet de saumon sauce estragon (1a,4,6,9) PDT nature Carottes (6)	Spaghetti bolognaise (1a,6) Fromage râpé (7)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Choux-fleur (3)	Steak hâché pur boeuf PDT Brocoli	Courgettes Carottes PDT	Saumon PDT Carottes (4)	Bœuf Patate douce Tomate
<i>Desserts</i>	Compote de fruits	Smoothie	Macédoine de fruits frais	Emmenthal (7)	Salade de fraises
<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