

Proposition de menus pour la semaine du 20/04 au 24/04/2026

Semaine 17

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Crème Dubarry (6)	Soupe au potiron et vermicelles (1a)	Soupe au brocoli	Potage aux oignons (6,9)	Potage aux courgettes (6)
<i>Plat</i>	Macaroni au jambon et petits pois (1a,6,7)	Escalope de dinde Spaghettis sauce poivrons (1a,6,7)	Galette de légumes Purée de patate douce (1a,3,7)	Gratin de poissons (1a,4,6) Riz Brocoli	Steak haché pur bœuf (6) PDT nature Navets à la crème (7)
<i>Mixé</i>	Veau PDT Choux-fleur	Dinde PDT Potiron	Carotte PDT	Soles et saumon PDT Brocoli (4)	Steak haché Patate douce Navets
<i>Desserts</i>	Beemster fromage (7)	Yahourt aux fruits (7)	Mousse de fraise (3,7)	Compote de pommes	Salade de melon
<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
<b>Produits:</b>	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