

Proposition de menus pour la semaine du 7/09 au 11/09/2026

Semaine 37

Deeler Bistro

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Mais vinaigrette Salade (9,10)	Tomate Mozzarella (7) Salade vinaigrette (9,10)	Concombre vinaigrette (9,10)	Crème de légumes (7)	Dips de carottes et poivrons Sauce au yahourt (3,7)
<i>Plat</i>	Wainzoossiss mat Moschertzooss Purée Brocolis (7,10)	Rigatoni blanc frais sauce aux légumes Fromage Carottes Vichy (1a,3,7)	Bouchée à la reine Riz Poêlée de légumes (1a,3,7)	Poisson du moment sauce safran PDT nature Ratatouille (4,9)	Emincé de veau à la crème Penne Epinards (1a,3,7)
<i>Mixé</i>	Poulet Brocolis PDT	Carottes PDT	Poulet Mix de légumes PDT	Poisson Légumes PDT (4,9)	Veau Epinards PDT
<i>Desserts</i>	Gaufre (1a,3,7)	Yahourt Céréales (1,7)	Crème vanille (1a,3,7)	Clafoutis abricots (1a,3,7) Compote bébé	Riz au lait (7)
<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