

Menu Semaine du 13 au 17 Novembre 2021

Allergènes : A=Lait, B=Soja, C=Œuf, D=Poisson, E=Crustacés, F=Blé/Gluten, G=Fruits à coques, H=Sésame, I=Sulfites, K=Aracides, L=Céleri, M=Moutarde, N=Lupin, O=Mollusques.

Nos informations sur les allergènes concernent les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparation.

LUNDI
13/11

Salade du pêcheur (IMD)
Escalope de volaille
GRATIN CHOU-fleur (AF)
ILE FLOTTANTE (AC)

MARDI
14/11







Duo de carottes et Céleri (IMM)
Bœuf bourguignon (I)
Riz pilaf
BRIE /FRUIT (A)

Jeudi
16/11

Végétarien
Potage de légumes
Omelette aux p de terre (CF)
Salade verte
Yaourt FRAISE (A)

VENDREDI
17/11

Salade verte/ Cervelas (IMM)
Dos de colin meunière (D)
Ratatouille/ blé (F)
Vache qui rit/compote (A)

	Viandes – poissons – œufs – Protéines animales, lipides, vitamines, fer
	Produits laitiers – Protéines, calcium, vitamines
	Féculents – Glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
	Légumes et fruits cuits – Glucides, minéraux, vitamines, fibres
	Légumes et fruits crus – Glucides, minéraux, vitamines, fibres
	Matières grasses incluses dans les aliments et dans les sauces d'accompagnement <i>Lipides, vitamine A, acides gras essentiels (huile et margarine)</i>