

Menu Semaine du 1 au 5 juillet 2024

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
1/7
Œuf dur mayonnaise (I, M,)
Pâtes (F)
Bolognaise
Fromage blanc (A)

MARDI
2/07
Carottes râpées (I, M,)
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Brie (A)/ **Fruit**

Jeudi
4/07
MENU SURPRISE FIN ANNEE

Vendredi
5/07
Betterave bio (I, M)
Calamars à la romaine (C, D)
Riz
Crème vanille (A, C)

	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 Lipides, vitamine A, acides gras essentiels (huile et margarine)