

Menu Semaine du 30 au 04 Octobre 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
30/9

Concombre à la crème/ Surimi (AD)
Paupiette de veau
Lentilles
Flamby (AC)

Végétarien

MARDI
01/10







Chou-fleur/h vert/maïs (IM)
Gratin (A) **d'œuf** (C)/**pâtes** (C,A,F)
Brie (A)/ **banane**

Jeudi
03/10

Taboulé
Bœuf aux
Carottes
Yaourt nature sucré (A)

VENDREDI
04/10

Salade/cervelas (IM)
Colin Alaska meunières (D)
Courgettes et p de terre persillés
Pâtisserie (AF)

	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>