

Menu Semaine du goût du 14 au 18 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
14/10

Terrine de poisson (ACF)
Gratin andouillette purée de courge (A)
Salade
Mousse fromage blanc (A)

MARDI
15/10

Carotte râpé à l'orange (A)
Lamelles encornets
Riz façon cantonnais (C)
Fondant caramel au beurre salé (A)







Végétarien

Judi
17/10

Potage potiron (A)
Hot dog saucisse (A, D)
Pomme de terre smileys
Donuts halloween (A)

Vendredi
18/10

Radis noir fromage blanc de chèvre (A)
Tourte de pomme de terre (AC)
Salsifis
Crumble aux pommes et à la rhubarbe (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 Lipides, vitamine A, acides gras essentiels (huile et margarine)

La direction se réserve le droit de modifier le menu en cas de nécessité.

Le menu peut être consulté sur le site www.ville-deols.fr