

Menu Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Allergènes : A=Lait, B=Soja, C=Œuf, D=Poisson, E=Crustacés, F=Blé/Gluten, G=Fruits à coques, H=Sésame, I=Sulfites, K=Arachides, 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
 25/11

Crêpe emmental (AF)
Steak haché de veau
Petits pois/ Carottes
 Clémentine

Végétarien

MARDI
 26/11







Potage de légumes
Croq végétal au fromage(A)
Purée
Fromage blanc sucré (A)

Jeudi
 28/11

Salade composée (IM)
Couscous (mergez) (f.c.)
Kiri(A) **Pomme** (Locale)

VENDREDI
 29/11

Salade de riz (I,M)
Calamars à la romaine (D,C,F)
Brocolis
Beignet (c,f)

-  **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)