



- Bœuf : origine France
- Veau : origine France
- Volaille : origine France
- Porc : origine France

Huiles utilisées :
Tournesol, Colza et Olives

FR
36.063.031
CE

Menu Semaine du 18 au 22 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=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
18/11

Soupe Tomates vermicelle (F,C)

Palette de porc

Haricot vert (bio) (A)

Fromage frais sur lit de fruits (A)

MARDI
19/11

Chou-fleur vinaigrette (I,M,)

Cordon bleu (A)

Pommes noisette (A)

Brie (A)/ **Fruit**

Végétarien

Jeudi

Œuf sauce cocktail (MC)

Pizza/ égrené végétal /fromage (FA)

21/11

Salade verte (IM)

Cocktail de fruits







VENDREDI
22/11

Rillettes/ cornichons (I)

Gratin de poisson (D)

Coquillettes (F)

Crème dessert chocolat (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