



- 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 12 au 15 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.

MARDI
12/11

Friand fromage (A,c,f)
Escalope de volaille à l'indienne
Gratin chou-fleur (AF)
St Paulin, fruit(A)







Végétarien

Jeudi
14/11

Potage de légumes
Pâte végétarienne (CF)
Salade verte
Yaourt (A)

Vendredi
15/11

Salade verte/ Cervelas (IM)
Dos de colin meunière (,c,f)
Ratatouille/ blé (F)
Crème dessert vanille(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