

Menu Semaine du 06 au 10 janvier 2025

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
 6/1
Œufs durs mayonnaise (IMD)
Boulettes de bœuf
POMMES DE TERRE RONDELLES
Brie /Fruit (A)

Mardi
 7/1
Duo de carottes et Céleri (IM)
Aiguillettes de poulet
Pâte (C, F,)
GALETTE DES ROIS(A)

Végétarien
Jeudi
 9/1
Potage de légumes
Galette pomme de terre (CF)
Salade verte
Yaourt (A)

VENDREDI
 10/1
Salade verte/ Cervelas (IM)
Dos de colin meunière (D)
Ratatouille/ blé (F)
Compote

	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>