

Menu *Semaine* du 31 MARS au 4 AVRIL 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
31/4
Betteraves vinaigrette (IM)
Pilon poulet tex Mex
Pomme de terre sauté (A)
Yaourt bio (A)

MARDI
1/4
Taboulé (C)
Boulettes de bœuf
Haricot vert (A)
Camembrenne (A)/ **Fruit**

JEUDI
3/4
Carottes râpées (IM)
Hamburger (H, C, F)
Potatoes
Cloche de pâque (A)

VENDREDI
4/4
Végétarien
Acras de morue (IM)
Pâtes au pesto (F, C, A)
Paris -Brest (G 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)