- 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 16 au 20 juin 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 16/6	Crêpe emmental (A) Rôti de bœuf Haricot vert Eclair chocolat (A)
	Végétarien
MARDI 17/06	Carottes râpées (I, M) Tourte pomme de terre (A) Salade Compote de pomme
JEUDI 19/06	Tomates vinaigrette (I, M) Sauté de dinde (F,C) Pomme rissolée Glace twix (A)
Vendredi 20/06	Taboulé Blanquette de poisson (D) Pâtes Fruits

- **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*