

Proposition de menus pour la semaine du 02/01 au 06/01/2023
Semaine 1

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage au panais (1,7)	Pêche au thon (4,7)	Potage St-Germain (7,9)	Œuf à la Russe (1,3,7)	Crème aux champignons (9)
<i>Plat</i>	Fricassé de veau BIO sauce champignons gration de PDT et haricots vers aux lardons (1,7,9,12)	Hachis parmentier (1,3,7)	Bouchée à la reine Riz Petits pois (1,3,12)	Roulade de volaille sauce aux herbes Roestis et tomate gratinée (1,7,9,12)	Fischtick PDT épinards (1,3,4,7)
<i>Mixé</i>	Brocoli-Saumon-pommes de terre	Légumes-bœuf-pommes de terre	Carottes-dinde-pdt	Chou-rave-Carottes-pdt	Veau-fenouil-pdt
<i>Desserts</i>	Tarte aux pommes (1,3,7)	Fromage blanc aux fraises (7)	fruits frais en salade	Eclaire au chocolat (1,3,7)	Pudding au chocolat (3,7)
<i>Goûter</i>	fruits frais	fruits frais	fruits frais	fruits frais	fruits frais

Allergènes	1	2	3	4	5
Produits:	céréales contenant du gluten	crustacés	œufs	poissons	arachides
	6	7	8	9	10
	soja	lait et lactose	fruits à coque	céleri	moutarde
	11	12	13	14	
	graines de sésame	anhydride sulfureux	lupin	mollusques	