

Proposition de menus pour la semaine du 16/01 au 20/01/2023
Semaine 3

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Consommé Vermicelle (1,9)	Potage aux Oignons (6)	Consommé de bœuf (9)	Potage St.Germain (6)	Potage Potiron (6)
<i>Plat</i>	Oeufs cuits Sauce blanche (1,3,7) P.D.T. Nature Chou-fleur	Bouchée à la Reine (1,3,7,9) Riz Petits Pois et Carottes (6)	Cordon bleu de veau sauce crèmeuse aux herbes farfalles et légumes grillés (1,7,9,12)	Spaghetti Carbonara (1,7) Fromage rapé (7)	Merlot (1,4,6) Ébly (1) Brocoli
<i>Mixé</i>	Oeufs, P.d.T., Chou-fleur (3)	Poulet, P.d.T., Petits Pois et Carottes	Carottes-dinde-pdt	Veau, P.d.T. et Poireaux	Merlot, P.d.T. et Brocoli (1,4,6)
<i>Desserts</i>	Yaourt aux Fruits (7)	Compote de Pommes	Tiramisu (3,7)	Profiteroles (1,3,7)	Petits Gervais (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	