

Proposition de menus pour la semaine du 26/01 au 03/02/2022
Semaine 5

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Consommé Mimosa (1,3,9)	Potage aux poireaux (6)	Bouillon au vermicelles (1,7,9)	Potage aux oignons (6)	Potage aux tomates (6)
<i>Plat</i>	Escalope de Poulet (1,3,6) PDT cuits Petits pois et carottes (6)	Maccaronis au jambon (1,7)	Rôti de bœuf BIO-sauce au vin rouge, pâtes et haricots verts aux lardons (1,9,12)	Steak hâché pur bœuf (6) Purée (3,7) Haricots blancs sauce tomate	Saumon sauce à l'éstragon (1,4,6,9) Riz Brocoli (6)
<i>Mixé</i>	Poulet PDT Petits pois et carottes	Jambon cuit PDT Choux-fleur	Dinde Carottes PDT	Steak hâché pur bœuf PDT Carottes	Soles PDT Carottes (4)
<i>Desserts</i>	Crème Caramel (7)	Compote de pommes	Yahourt aux fruits (7)	Tarte aux fruits (1,3,7)	Yahourt aux fruits (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	