

Proposition de menus pour la semaine du 2/10 au 6/10/2023
Semaine 40

	<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)	Taboulé	Potage aux potiron (6)	Potage aux tomates (6)
<i>Plat</i>	Flan aux œufs, Courgettes, carottes et jambon cuit (3,7) PDT nature	Rôti de veau sauce bordelaise (1,5,6,9) Gratin de PDT (7) Chou blanc	Spaghetti bolognaise de Quorn (1,9)	Steak hâché pur bœuf (6) Purée (3,7) Haricots verts	Filet de St.Pierre sauce au curry (1,4,6,9) Ebly (1) Petits pois et carottes (6)
<i>Mixé</i>	Œufs cuits PDT Courgettes (3)	Veau Patate douce Poireaux	Chou-fleur PDT	Bœuf PDT Haricots verts (6)	St. Pierre Patate douce et carottes (4)
<i>Desserts</i>	Crème caramel (7)	Yahourt nature (7)	Pudding vanille (7)	Compote de pommes	Petit 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	