

Proposition de menus pour la semaine du 30/10 au 3/11/2023
Semaine 44

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Potage aux légumes (6,9)	Consommé Mimosa (1a,3,9)	/	Potage aux poireaux (6)	Crème Dubarry (6)
<i>Plat</i>	Œufs sur le plat (3,6) Purée (3,7) Brocoli	Ragôut de veau aux champignons (1a,6,9) Boullgour (1a) Petits pois et carottes (6)		Chili con carne pur bœuf (6,9) Riz	Filet de saumon sauce estragon (1a,4,6) Ebly (1a) Courgettes (7)
<i>Mixé</i>	Œufs PDT Brocoli (3)	Veau Patate douce Carottes		Hâché PDT Tomates	Saumon PDT Courgettes (4)
<i>Desserts</i>	Cake marbré (1a,3,6,7,8)	Yahourt nature (7)		Compote de pommes	Crème caramel (7)
<i>Goûter</i>	fruits frais	fruits frais		fruits frais	fruits frais

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement EU 1169/2011

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	

1. a Blé (épeautre, kamut) / 1.b Seigle / 1.c Orge / 1.d Avoine