

Proposition de menus pour la semaine du 6/11 au 10/11/2023
Semaine 45

| | <i>Lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Mercredi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|------------------------|--|---|--|--|---|
| <i>potage / entrée</i> | Potage Crécy (6) | Potage St-Germain (6) | Soupe au petits pois | Bouillon de poule aux vermicelles (1a,6,9) | Potage aux oignons (6) |
| <i>Plat</i> | Flan aux tomates, aubergines et courgettes (3,7) PDT nature | Bouchée à la reine (1a,6,7,9) Riz Haricots jaunes (6) | Galette de PDT Compote de pommes (1a,3) | Rôti de bœuf sauce bordelaise (1a,6,9) PDT risolées Navet à la crème (7) | Cabillaud (1a,4,6) Purée (3,7) Chou-fleur |
| <i>Mixé</i> | Œufs PDT Courgettes (3) | Poulet Patate douce Haricots jaunes | Mix de légumes PDT | Bœuf PDT Navets | Cabillaud PDT Chou-fleur (4) |
| <i>Desserts</i> | Mousse au chocolat (7) | Cubes de fromages (7) | Crème brûlée (7) | Yahourt aux fruits (7) | Compote de pommes |
| <i>Goûter</i> | fruits frais | 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

8.a Amandes / 8.b Noisettes / 8.c Noix / 8.d Noix de cajou / 8.e. Noix de pécan / 8.f Noix du Brésil / 8.g Pistaches / 8.h Noix de Macadamia (noix du Queensland)