

Proposition de menus pour la semaine du 15/01 au 19/01/2024
Semaine 3

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>potage / entrée</i>	Bouillon de Volaille au vermicelle (1a,9)	Potage Crécy (6)	Potage courgettes	Potage aux potirons (6)	Potage aux légumes
<i>Plat</i>	Œufs brouillés aux légumes et au jambon (3,6,7) PDT cuits	Ragoût de veau aux champignons (1a,6,9) Pâtes (1a) Brocoli	Burger végétarien (1a, 3,7)	Rôti de bœuf sauce bordelaise (1a,6,9) Croquettes (3,7) Haricots sauce tomate	Risotto au thon, petit pois et tomates (4,6,7)
<i>Mixé</i>	PDT Courgettes Œufs (3)	Veau Patate douce Brocoli	Petits pois PDT	Bœuf PDT Haricots sauce tomates	Colin d'Alaska PDT Carottes (4)
<i>Desserts</i>	Flan au caramel (7)	Cake marbré (1a,3,7,8)	Mousse au chocolat (3,7)	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 / 1.b Epeautre / 1.c Kamut / 1.d Seigle / 1.e Orge / 1.f Avoine