

Menu Semaine du 27 au 31 Mai 2024

Allergènes : A=Lait, B=Soja, C=Œuf, D=Poisson, E=Crustacés, F=Blé/Gluten, G=Fruits à coques, H=Sésame, I=Sulfites, K=Aracides, L=Céleri, M=Moutarde, N=Lupin, O=Mollusques.

Nos informations sur les allergènes concernent les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparation.

LUNDI
27/5

Concombre (AD)
Boulette de volaille kefta
Potatoes
Desserts fruitier bio (AC)

Végétarien

MARDI
28/5

Pomme de terre façon piémontaise (IM)
Gratin (A) **d'œuf** (C)/**coquillettes** (F)
Brie (A)/ **Fruit**

Jeudi
30/5

Salade de blé (F) **cervelas**
P'tit brin de veau à l'emmental
Carottes braisé
Yaourt nature sucré (A)

VENDREDI
31/5

Salade de tomates (IM)
Nuggets de poisson (D)
Riz long blanc (bio)
Eclair (AF)

Goûter

Lundi

- **Galettes** (F,A)
- **Yaourt aux fruits** I(A)

Mardi

- **Pain** (G)
- **Fromage petit louis** (A,G)
- **fruit**

Jeudi

- **Pain** (F,C)
- **Nutella** (AG)
- **Compote**

Vendredi

- **PAIN AU LAIT** (FA)
- **Jus de Fruit**


 **Viandes – poissons – œufs – Protéines animales, lipides, vitamines, fer**

 **Produits laitiers – Protéines, calcium, vitamines**

 **Féculents – Glucides complexes, protéines, vitamines, fibres**

 **Légumes et fruits cuits – Glucides, minéraux, vitamines, fibres**

 **Légumes et fruits crus – Glucides, minéraux, vitamines, fibres**

 **Matières grasses incluses dans les aliments et dans les sauces d'accompagnement**
Lipides, vitamine A, acides gras essentiels (huile et margarine)

La direction se réserve le droit de modifier le menu en cas de nécessité.

Le menu peut être consulté sur le site www.ville-deols.fr