

Menu Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

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
 28/04

friand fromage (A)
Chipolatas
Lentilles
Crumble aux pommes (F)

Végétarien

MARDI
 29/04

Salade quinoa (concombre, tomate) (IM)
CROQ FROMAGE (A)
Haricot vert
Camembrenne (ferme du Maupas) (A) / fruit

Vendredi
 02/05

Betterave vinaigrette (BIO)
Poulet haut cuisse
Pommes noisette
Fromage blanc (A)

Goûter

Lundi

- Brioche (F)
 - Yaourt au chocolat (A)

Mardi

- Pain (F)
 - confiture (G)
 - compote

Vendredi

- Gateau (FG)
 - 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