



- Bœuf : origine France
- Veau : origine France
- Volaille : origine France
- Porc : origine France

Huiles utilisées :
Tournesol, Colza et Olives

FR
36.063.031
CE

Menu Semaine du 19 au 23 février 2018

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
19/02

Betteraves/Thon (I,M,D)
Escalope de volaille
Haricots verts
Yaourt aux fruits (A)

MARDI
20/02

Salade verte (I,M)
Cassoulet Garni
Fromage blanc (A)/**Compote**

Jeudi
22/02

Potage de légumes
Emincé de bœuf en goulash
Beignet de chou fleur (F,C)
Camembert (A)/**Fruit**

VENDREDI
23/02

Salade de crudités
Filet de merlu au cidre (D)
Pomme de terre vapeur
Crème gourmande (A,C)

Goûter

Lundi

- Pain (F)
- Chocolat (G)
- Fruit

Mardi

- Tartelettes chocolat (F,G,C)
- Crème dessert vanille (A)

Jeudi

- Pain (F)
- Fromage (A)
- Compote

Vendredi

- Chausson aux pommes (F)
- Jus de fruits

 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