



LA SEMAINE GOURMANDE N°21 MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
ENTREES GRANDS	Crème de petits pois	Salade de betteraves	Potage de potiron	Salade verte	Potage Parmentier
Allergènes					
PLATS GRANDS	Leideling	Cordon bleu de dinde	Gnocchi Sauce bolognaise Emmenthal	Poitrine de veau farcie	Filet de poisson blanc
Allergènes		7	1blé / 3 - 9 - 7	3	4
FECULENTS	Pommes de terre sautées	Riz pilaf		Penne	Pommes de terre vapeur
Allergènes				1blé	
LEGUMES	Haricots verts	Carottes	Courgettes	Brocolis	Petits pois
Allergènes					
VEGETARIENS	Saucisse de légumes	Cordon bleu végétarien	Gnocchi Sauce Napolitaine	Escalope de quorn	Filet de poisson blanc
Allergènes	1blé / 6 / 7 / 9	7	1blé / 3 - 9 - 7	3	4
DESSERTS GRANDS	Fruits	Cookies	Compote de pommes et fraises	Pudding vanille	Yaourt aux fruits
Allergènes		1blé / 3 / 6 / 7		3 / 7	7
ENTREES BEBES	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Allergènes					
PLATS BEBES	Volaille nature	Dinde nature	Bœuf nature	Veau nature	Poisson nature
Allergènes					4
FECULENTS	Pommes de terre	Riz pilaf	Quinoa	Pâtes	Pommes de terre
Allergènes				1blé	
LEGUMES	Haricots verts	Carottes	Courgettes	Brocolis	Petits pois
Allergènes					
DESSERTS BEBES²	Compote de fruits	Compote de fruits ou Fromage blanc	Compote de fruits	Compote de fruits ou Yaourt	Compote de fruits
Allergènes		7		7	

Légendes codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

* assortiment de crudités peut contenir du céleri

(t) les traces contenues dans le produit

2 SI PREVU