

SEMAINE F

menu du 18 au 24 mars 2019

	déjeuner	allergènes	dîner	allergènes
lundi	cœur de palmier vgte steak haché patate douce rôties comté ananas	10 9 7	crème de cresson rôti de dinde carottes à la crème petits filous	7 3 7 9 10 7 7
mardi	salade de choux au comté émincé de poulet provençale riz basmati yaourt aux fruits	10 7 3 3 7 9 10 7	filet de merlu meunière poêlée de lég (+ pdt) babybel pomme	7 4 3 1 9 7
mercredi	quiche lorraine bœuf mode courgettes braisées camembert kiwi	3 7 1 3 7 9 10 7 7	potage de potiron pomme de terre vapeur fromage blanc fines herbes poire	7 9 7
jeudi	potée lorraine munster crème caramel	9 7 7	omelette petits pois chanteneige banane	3 7 7
vendredi	salade de riz filet de saumon poêlée ratatouille brin d'affinois salade de fruits	10 4 1 3 9 10 14 2 7 7	soupe poireaux pdterre rissolette de veau H.beurre yaourt	9 6 1 7
samedi	courgettes rapées lapin sce champignons pâtes à l'huile d'olive port salut orange	7 10 3 7 9 10 1 7	velouté de champignons rôti de porc purée de céleri pdterre petit suisse aux fruits	7 3 7 9 10 9 7 7
dimanche	tomate mozarella vgre balsamique sauté d'agneau flageolets pomme dauphines fromage tarte au citron	7 3 7 9 10 1 3 7 3 7 1	croissant jambon salade verte fromage blanc compote de fruit	7 3 1 10 7

ALLERGENES

1	gluten
2	crustacés
3	œufs
4	poissons
5	arachides
6	soja
7	lait
8	fruits à coques
9	céleri
10	moutarde
11	graines de sésame
12	anhydride sulfureux et sulfites
13	lupin
14	mollusques