

## Menus prévisionnels de cette semaine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI												
* 30/09/2024 *	01/10/2024 *	02/10/2024 *	03/10/2024 *	04/10/2024 *												
6 ( Velouté de potiron )	6 ( Crème de lentilles )	6 ( Potage de légumes )	6 (Potage parmentier)	(Soupe de vermicelles)												
( Rosette )	Choux Chinois	5 Taboulé	Salade Verte	6 ( Tomates au Thon )												
poulet au four	Mafé de boeuf	11 Poisson au four	Spaghetti carbonara végétarienne	6 Roti de porc au jus												
Carottes ail et persil	Semoule vapeur	Haricots verts		6 Chou fleur à la crème												
6 Fromage	6 ( Fromage )	6 Crème dessert	6 ( Fromage )	6 Fromage												
Fruit	Liegeois chocolat	5 ( Biscuit )	5-6 Flan Pâtissier	Fruit												
* Gouter	* Gouter	* Gouter	* Gouter	* Gouter												
5 Chocolat + pain + jus de fruit	5-6 Fruit + brioche+ lait	5-6 Pâte à tartiner + pain + lait	5-6 Céréales + lait	5-6 Compote + brioche												
Légende		Fait maison ou plat traditionnel	Produits locaux	Menu végétarien												
0 complément repas résidence autonome		Pain spécial du jour	Produit BIO	Plat découverte												
				... Produits labellisés												
<b>* ALLERGENES</b> <table border="1"> <tr> <td>1-Arachides</td> <td>4-Fruits à coque</td> <td>7-Lupin</td> <td>10-Oeufs</td> </tr> <tr> <td>2-Crustacés</td> <td>5-Gluten</td> <td>8-Mollusques</td> <td>11-Poissons</td> </tr> <tr> <td>3-Céleri</td> <td>6-Lait</td> <td>9-Moutarde</td> <td>12-Soja</td> </tr> </table>					1-Arachides	4-Fruits à coque	7-Lupin	10-Oeufs	2-Crustacés	5-Gluten	8-Mollusques	11-Poissons	3-Céleri	6-Lait	9-Moutarde	12-Soja
1-Arachides	4-Fruits à coque	7-Lupin	10-Oeufs													
2-Crustacés	5-Gluten	8-Mollusques	11-Poissons													
3-Céleri	6-Lait	9-Moutarde	12-Soja													
<b>13-Sulfites</b>																
<b>14-Sésame</b>																

## Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* 07/10/2024 *	08/10/2024 *	09/10/2024 *	10/10/2024 *	11/10/2024 *
11 (Velouté d'asperges)	6 (Soupe de poissons) ( Rillettes cornichons)	6 (crème de carottes)	( Crème de courgettes)	5-6 ( Soupe à la tomate)
6 Endives au bleu	5-6 Cordon bleu	Betteraves	Saucisson à l'ail	5- Taboulé Oriental
10 Omelette roulée Bio	5 Blé à la tomate Bio	Porc aux pruneaux	2-11 Paella de la mer	Blanc de poulet cuit à l'ail
5 Brocolis sauté	Emincé de chou			Petits pois carottes Bio
6 Fromage	6 ( Fromage)		( Fruit )	6 ( Laitage )
Fruit	6 Yaourt sucré	6 Riz au lait	5-6 Paris Brest	Fruit
* Gouter	* Gouter	*	Gouter	*
5-6 Pâte à tartiner + pain + lait	6 Compote + cake 4/4	5-6 Céréales + lait	5-6 Fruit + brioche + lait	5-6 Fromage + confiture + pain
<b>* ALLERGENES</b>				

## Menus prévisionnels de cette semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* 14/10/2024 *	15/10/2024 *	16/10/2024 *	17/10/2024 *	18/10/2024 *
6 (Velouté de champignons)	6 (Velouté de chou-fleur)	6 (velouté potiron)	3 (Potage de légumes)	6 ( Velouté à la chataigne)
Salade Verte	Betteraves aux pommes	Carottes et courgettes rapées	( Sardines beurre )	Salade de tomates
3 spaghetti bolognaise	5 Steak de veau au jus	3 jambon blanc	3 Poulet basquaise	Œufs durs
Fromage	6 Haricots beurre	Epinards à la crème	6 pommes de terre vapeur	Purée de légumes
6 Yaourt Sucré	6 ( Fromage )	6 Laitage	6 Fromage	6 ( Fromage )
( Biscuit )	Fruit	( fruit )	Eclair chocolat	Fruit
* Gouter	* Gouter	* Gouter	* Gouter	Gouter
5 Compote + biscuit	5-6 Pâte à tartiner + pain + lait	5-6 Céréales + lait	5 Chocolat à croquer + pain	5 Cake + jus de fruit

Légende	Fait maison ou plat traditionnel	Produits locaux	Menu végétarien
{ complément repas résidence	Pain spécial du jour	Produits BIO	... Produits labellisés
{ autonomie	Produit BIO	plat découverte	



\* ALLERGENES (les traces ne sont pas retenues)

1- Arachides	4- Fruits à coque	7- Lupin	10- Œufs
2- Crustacés	5- Gluten	8- Mollusques	11- Poissons
3- Céleri	6- Lait	9- Moutarde	12- Soja