

**SEMAINE N°1 (Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des contraintes d'approvisionnement)**



SOUPE DE CHATAIGNES CRECY  
CARBONADE FLAMANDE  
PUREE FRAÎCHE  
FROMAGE  
ANANAS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
* Céréales contenant du gluten														
Crustacés														
Oeufs														
Poissons														
Arachides														
Soja						*								
Lait							*							
Fruits a coque							*							
Céleri								*						
Moutarde														
Sésame														
Sulfites											*			
Lupin														
Mollusques														

SALADE BETTERAVES ROSA ROSE  
POISSON PANE  
SALADE VERTE  
FROMAGE  
FRUIT BIO

			*					*	*	*		*		
*	*	*	*					*						*
												*		
							*							

CELERI REMOULADE  
ROTI DE VEAU  
HARICOTS VERTS  
FROMAGE  
CHOU PATISSIER

		*						*	*		*			
*								*	*					
							*							
*		*					*							

CAROTTES rapées  
ROTI DE PORC AU JUS  
ENDIVES PARMENTIERE BECHAMEL  
CREME VANILLE

					*		*	*	*		*			
*					*		*	*			*			
*						*	*	*						
		*				*								

POIREAUX VINAIGRETTE  
SAUMON sauce Hollandaise  
PANACHE DE CEREALES - LEGUMES SECS  
FROMAGE  
POMME

									*		*			
*	*	*	*			*	*	*						*
*							*			*				
						*								

Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

\* Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

(Code de la consommation : articles R412-12 à R412-16 - Code de la consommation : annexe IV )