



## Menus du 07/03 au 01/04



Semaine du 07/03 au 11/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POTAGE</b>	Courgettes	Courgettes	Minestrone	Minestrone
<b>PLAT</b>	Pâtes carbonara	Nuggets Pdt au romarin Salade grecque	Blanquette de veau aux légumes, riz	Filet de cabillaud, aux petits légumes (carottes, poireau, ...), pdt nature
<b>Allergènes</b>	1, 7, 9	1, 3, 5, 9	1, 7, 9	1, 7, 9
Semaine du 14/03 au 18/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POTAGE</b>	Crème d'épinard	Crème d'épinard	Tomate	Tomate
<b>PLAT</b>	Dès de porc, purée de céleri rave	Saucisse de volaille, PDT au four, petits pois et carotte	Gnocchi frais, sauce bolognese	Médallions de limande sce hollandaise Riz, brocoli 2, 3, 4, 7, 9
<b>Allergènes</b>	7, 9	7, 9	1, 3, 9	2, 3, 4, 7, 9
Semaine du 21/03 au 25/03	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POTAGE</b>	Brocoli	Brocoli	Petits pois	Petits pois
<b>PLAT</b>	Hamburger de poulet, chou-fleur en crème, Ebly	Boulette sauce tomate Pomme duchesse	Pâte jambon- fromage gratiné	Pêches au thon, frite de patate douce, salade
<b>Allergènes</b>	7, 9	1, 3, 9	1, 7, 9	3, 4, 9, 10
Semaine du 28/03 au 01/04	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POTAGE</b>	Choux fleur	Choux fleur	Julienne	Julienne
<b>PLAT</b>	Potée liégeoise	Hachis parmentier de courgettes et tomates	Pilon de poulet Ecrasé de pdt Chou rouge	Lasagne maison
<b>Allergènes</b>	3, 5, 7, 9	7, 9	7, 9	1, 3, 5, 9

**Desserts** : chaque jour, fruits ou produits laitiers

## **Les substances et produits provoquant des allergies et intolérances\***

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(\*) La liste des substances et produits provoquant des allergies et intolérances alimentaires est reprise en annexe II du Règlement 1169/2011