

	LUNDI 24-juil.	MARDI 25-juil.	MERCREDI 26-juil.	JEUDI 27-juil.	VENDREDI 28-juil.
ENTREES SOUPES		Salade Hollandaise	Salade mixte	Salade verte	Salade du Marché
Allergènes		3,10	3,10	3,10	3,10
SALADE CRUDITES	Salade de Haricots verts	Pommes, Noix, Gouda		Concombres / Olives	Dips Carottes, Broccoli, Tomates Cerises
Allergènes	3,10	3,5,7,8,10		3,10	3,7,10
POISSONS					Brandade de Morue
Allergènes					1(blé)4,7,14
VEGETARIEN	Fusilli Sauce rose aux Légumes	Galettes de Pommes de terre	Cordon Bleu de Quorn	Brochette de Légumes	Brandade au Quorn
Allergènes	1(blé),7,9	1(blé),3	1(blé),7		1(blé)3,7
VIANDES		Hamburger pur Bœuf Ketchup	Cordon Bleu de Dinde	Souvlaki de Poulet	
Allergènes		9	7		
FEULENTS	Fusilli	Petit Pain Sésame	Pommes Purée	Pommes sautées	
Allergènes	1(blé)	1(blé),11	7		
LEGUMES		Iceberg / Tomate	Carottes	Ratatouille	
Allergènes					
DESSERTS	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits
Allergènes					
MENUS SPECIAUX	s/lac.: Sauce Tomates, Yaourts				s/lac.: Sauce Dips, P.d.t. écrasées
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Lait- Yaourts à la Fraise	Lait- Gâteau aux Carottes	Lait- Kiri	Lait- Salade de Melons et Pastèque	Lait- Céréales
Allergènes	7	7-1(blé),3	7	7	1(blé,épeautre,sésame,orge,avoine)6,7,8,11,13

Légende 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

Notification éducatrices et éducateurs

Propreté des chariots et thermobox
Assaisonnement des plats
Qualité des menus
Quantité des menus
Heures livraison
Température des mets
Propreté du service de table



Remarques: