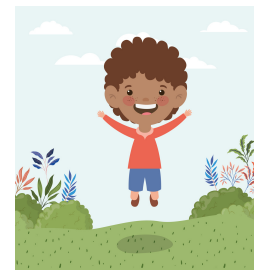


Accueil de loisirs sans hébergement



MENU DE LA SEMAINE Du 22 au 26 avril 2024

(Menu sous réserve des cours et des livraisons)

JOUR	DÉJEUNER	GOÛTER
Lundi	Bœuf bourguignon* / SV : Pavé végétal Choux fleurs + Pommes de terre Petit suisse Banane	Pain Confiture Jus de fruits
Mardi	Nuggets de poisson Pommes dauphines Camembert Compote	Lait Gaufre chocolat
Mercredi	Salade vinaigrette Hachis végétarien Emmental Pomme	Jus de fruits Moelleux marbré
Jeudi	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille** / SV : Pané végétal Haricots verts Blanc manger coco	Jus de fruits Pain Chocolat
Vendredi	Carottes vinaigrette Escalope volaille* sauce curry / SV : Dahl sauce curry Farfalles Yaourt aromatisé aux fruits	Lait Barre pâtissière

Création : Élodie Bossereille-Labbé - Caisse des Écoles / Illustrations : Freepik.com

Bon appétit et
bonnes vacances !

Pain bio servi à tous les repas



* Viande française
SV : sans viande // **Voir affichage



Reims.fr



Liste des allergènes dans les menus de

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 15 allergènes dits majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

■ Allergènes

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

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	Fève



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.
Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la diététicienne au 03 26 85 31 48.



Reims.fr