




Séjour à Villers Allerand

DU 13 AU 17 MAI 2024

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI		Taboulé Filet de hoki sauce oseille Jardinière de légumes Fromage blanc aux fruits	Lait Pain Chocolat	Betteraves vinaigrette Paupiette de dinde** sauce moutarde SV : Filet de colin sauce moutarde Boulgour Laitage
MARDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Parmentier végétal Camembert BIO Banane	Jus de fruits Barre pâtisnière	Poisson meunière Petits pois carottes Laitage Fruit
MERCREDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Macédoine de légumes Blanquette de poisson Blé Yaourt nature sucré	Jus de fruits Marbré	Cordon bleu** SV : Croq légumes Pommes de terre rissolées +ketchup Fromage Fruit
JEUDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Pommes de terre vinaigrette Bœuf bourguignon* SV : Pané végétal Haricots verts Emmental Nectarine	Jus de Fruits Gaufre	Poireaux vinaigrette Palet fromager Riz sauce tomate Compote
VENDREDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Pizza tomate mozzarella Escalope de volaille* sauce pesto vert SV : Filet de colin sauce pesto Tortis BIO Yaourt straciatella		

Tous les repas
sont servis avec
du pain Bio



Menu sous réserve des cours et des livraisons

*ORIGINE France

** VOIR AFFICHAGE



Liste des allergènes dans les menus de Séjour Villers Allerland (soir)

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 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

semaine 20 : du 13 au 17 mai 2024

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

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
lundi 13	Betteraves rouges vinaigrette					■										
	Paupiette de dinde sauce moutarde	■	■	■		■				■			■			
	SV : Filet de colin sauce moutarde	■	■		■	■							■			
	Boulgour		■								■					
	Laitage	■														
mardi 14	Poisson meunière	■	■	■	■											
	Petits pois carottes										■					
	Laitage	■														
	Fruit															
mercredi 15	Cordon bleu	■	■							■						
	SV : Croq légumes	■	■	■						■						
	Frites + Ketchup															
	Fromage	■														
	Fruit															
jeudi 16	Salade verte vinaigrette					■										■
	Palet fromager	■	■	■												
	Riz sauce tomate		■								■					
	Compote															
vendredi 17																



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la diététicienne au 03 26 85 31 48.



Reims.fr