





# Séjour à Villers Allerand

**DU 20 AU 24 MAI 2024**

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI		<b>FÉRIÉ</b>		
MARDI		<p>Betteraves BIO vinaigrette Dahl de lentilles coco et curry Boulghour Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Jus de fruits Barre pâtissière</p>	<p>Poireaux vinaigrette Filet de hoki sauce crème Riz Laitage</p>
MERCREDI	<p>Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit</p>	<p>Pizza Escalope de volaille** à la crème SV : Filet de colin à la crème Julienne de légumes Tarte au flan</p>	<p>Jus de Fruits Gaufre</p>	<p>Terrine de poisson Galettes de soja Crousty végétal Fruit</p>
JEUDI	<p>Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit</p>	<p>Carottes BIO vinaigrette Poisson pané Epinards à la crème + pommes de terre Mimolette Ananas</p>	<p>Lait Marbré</p>	<p>Taboulé Boulettes d'agneau** au curry SV : boulettes tomate basilic Haricots verts Laitage</p>
VENDREDI	<p>Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit</p>	<p>Sauté de volaille* coriandre et au cumin SV : Filet de colin à la coriandre et au cumin Purée de pois cassés Chaussée aux moines Pêche Pain d'épices</p>		

*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

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	Œuf	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



# Liste des allergènes dans les menus de Séjour Villers-Allerand (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 21 : du 20 au 24 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 20	FÉRIÉ														
mardi 21	Poireaux vinaigrette					■							■		
	Filet de hoki sauce crème	■	■		■										
	Riz										■				
	Laitage	■													
mercredi 22	Terrine de poisson mayonnaise	■		■	■	■							■		
	Crousty végétal	■	■	■	■	■				■					
	Ratatouille blé		■								■				
	Fruit														
jeudi 23	Taboulé		■												
	Boulettes d'agneau** au curry	■	■	■									■		
	SV : boulettes tomate basilic		■	■						■					
	Haricots verts														
vendredi 24	Laitage	■													



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.

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



Reims.fr