





Séjour à Villers Allerand

DU 06 AU 07 MAI 2024

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI		Lasagnes de légumes Fromage de chèvre Compote pomme fraise Madeleine	Lait Pain Chocolat	Quenelle de brochet sauce crème Riz pilaf Laitage Fruit
MARDI	Lait, chocolat Pain, beurre Miel, confiture, Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Carottes BIO vinaigrette Boulettes bœuf** sauce tomate SV : Boulettes soja tomate basilic + sauce tomate Semoule Yaourt aromatisé aux fruits		
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				

*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	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



Liste des allergènes dans les menus de 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 19 : du 06 au 10 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	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 06	Quenelle de brochet sauce crème	■	■	■	■										
	Riz pilaf										■				
	Laitage	■													
	Fruit														
mardi 07															
mercredi 08															
jeudi 09															
vendredi 10															



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.

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



Reims.fr