

## Menus Restauration ASLH- Semaine du 17 au 21 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Salade Bretonne</b> (9)	<b>Céleri Remoulade</b> (6)	<b>Velouté de Potiron</b> (6)	<b>Concombre à la bulgare</b> (6)	<b>Taboulé</b> (9)
Plat	<b>Rôti de Boeuf</b> (0)	<b>Sauté de poulet</b> (5,6)	<b>Rôti de porc</b> (5,6)	<b>Steack haché façon bouchère</b> (5,6)	<b>Saumon</b> (3,5,6,8,11)
Garniture	<b>Duo pomme de Terre Courgettes</b> (6)	<b>Pâtes</b> (6)	<b>Duo de Carottes</b> (6)	<b>Légumes Variés</b> (6)	<b>Riz Basmati</b> (6)
Produit Laitier	<b>Comté</b> (6)		<b>Camembert</b> (6)	<b>Lait</b> (6)	<b>Ptit moulé AFH</b> (6)
Dessert	<b>Fruit</b> (0)	<b>Crème Vanille</b> (6)	<b>Dessert Congélateur</b> (0)	<b>Compôtes de Pommes</b> (0)	<b>Fruit</b> (0)

*Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements*

**Listes allergènes obligatoires présents** (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011,

nos menus sont susceptibles de contenir

les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles

1 Arachide

2 Céleri

3 Crustacés

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Œufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

14 Anhydride sulfureux /sulfites

**Fait maison** (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)