

Menus Restauration ASLH- Semaine du 17 au 21 Février 2025

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