

TIMSの週間メニュー

9月28日～10月2日の週

今週は何を作るのか気になりますか?こちらが今週の午前のおやつ、昼食、デザートのメニューです。毎日新鮮な食材で調理しているため、仕入れ状況により内容が若干変更になる場合がございます。

ご注意ください: TIMSではナッツ類の持ち込みを禁止しています。

曜日	メニュー	原材料 / 添加物・保存料 (EU規則 1169/2011)
月曜日 9月28日	午前のおやつ: 季節の新鮮な果物、オーガニックグラノーラまたはシリアルを選べるオーガニックヨーグルト 昼食: ブロッコリーとグリーンピースのクリーミーなチーズソースの Pasta デザート: 季節の新鮮な果物	 GLUT  MILK  EGGS
火曜日 9月29日	午前のおやつ: プレッツェル 昼食: チキンとオルゾのスープ デザート: りんごとシナモンのケーキ	 GLUT
水曜日 9月30日	午前のおやつ: 季節の新鮮な果物、オーガニックグラノーラまたはシリアルを選べるオーガニックヨーグルト 昼食: バターで茹でたじゃがいもとカリフラワーを添えたオーブン焼きの衣付き魚料理 デザート: マンゴーといちごのスムージー	 MILK  FISH  GLUT
木曜日 10月1日	午前のおやつ: カッテージチーズ、きゅうりまたはぶどうを添えた全粒粉のミニロールパン 昼食: きこのクリーミーかぼちゃリゾット デザート: ラズベリーゼリー	 MILK  GLUT
金曜日 10月2日	午前のおやつ: 金曜日のクラス特別おやつ 昼食: ソーセージとフライドポテト、きゅうりのサラダ添え デザート: 季節の新鮮な果物	 GLUT

EUアレルゲン表示 — 規則1169/2011

 GLUT — グルテン
 EGGS — 卵
 PNUT — 落花生
 MILK — 乳
 CELY — セロリ
 SES — ごま


 CRUST — 甲殻類
 FISH — 魚
 SOY — 大豆
 NUTS — 木の実類
 MUST — マスタード
 SO2 — 亜硫酸塩

LUPー ルピナス



