






SEMAINE 1 DU 4 AU 8 JANVIER 2020

| JOUR | ENTREES | PLATS | GARNITURES | FROMAGES | DESSERTS |
|--------------------------------------|---|--|--|------------------|--|
| L U N D I 4 | Salade vinaigrette m-j | Raviolis B-c | | |  Fruit de saison |
| M A R D I 5 |  Carotte râpée m-j | fondant de poulet jaune  | Haricot coco | Fromage b | Fruit au sirop |
| J E U D I 7 | Salade de riz au thon b | Carbonade flamande  | Beignets de salsifis | | Fromage blanc sucré + kiwi b |
| V E N D R E D 8 | Potage de légumes b | Poisson  | Gratin de poireaux et pomme de terre b | | galette des rois |

roduit de saison

odifiés en fonction des approvisionnements

Bon Appétit...

Menus établis suivant les recommandations du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Conformément à la législation, nous sommes tenus de signaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les préparations doit être signalée : gluten, œuf, moutarde,...) dans nos préparations (Règlement européen INCO). Les allergènes sont signalés par lettre dont la liste se trouve en annexe.

Liste des allergènes et la lettre leur correspondant

| | |
|---|--------------------------------------|
| a | Œufs |
| b | Produits laitiers |
| c | Céréales contenant du gluten |
| d | Arachides |
| e | Poisson |
| f | Crustacés |
| g | Mollusques |
| h | Lupin |
| i | Céleri |
| l | Graines de sésame |
| j | Moutarde |
| m | Fruits à coque (noix, amandes, etc.) |
| n | Anhydride sulfureux Sulfites |
| k | Soja |