







## SEMAINE 51 DU 14 AU 18 DECEMBRE 2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I  14	Macédoine mayonnaïse  a	Boulettes de bœuf sauce poivre 	 Purée de pois cassés  b		Petit suisse sucré + Fruit de saison   b
M A R D I  15	Coeur de laitue vinaigrette  m-j	Poisson  B-c-e	 Semoule bio  B-c	Fromage	Mousse au chocolat   a
J E U D I  17	<i>Repas NOËL</i>  <b>Toasts de saumon + Cocktail</b>  B-e	<b>Mignonettes de dinde farce forestière</b>  B-c peut contenir a	<b>Pomme de terre grenaille</b>  b		<b>Montagne saveur fraise / framboise + Clémentine</b>  A-b-c peut contenir m-j
V E N D R E D  18	 Salade de pâte  m-j	Boudin blanc	Rosti de légumes		Fruit de saison

oduit 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
k	Soja