








SEMAINE 3 DU 18 AU 22 JANVIER 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 18	Rillette de poissons e-j	Sauté de porc au caramel  peut contenir a-b-c-i-j-m-n	Carottes au cumin b-peut contenir i		Fruit de saison
M A R D I 19	Radis et Betterave vinaigrette j-m	 Hachis parmentier  b peut contenir n	Salade verte j-m		Panna Cotta b
J E U D I 21	Soupe de tomate aux vermicelles c	Filet de dinde au jus 	Gratin de choux-fleur b-c peut contenir i	Fromage 	Fruit de saison
V E N D R E D 22	Pizza reine b-c peut contenir a-e-f-g-i-j	 Poisson b-c-e	 Riz		Fruit au sirop

* Produit de saison

NB : les menus peuvent être modifiés 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