










## SEMAINE 4 DU 25 AU 29 JANVIER 2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I  25	Betterave vinaigrette  J-m	 Filet de poulet 	Ratatouille	Fromage b 	Pâtisserie  c
M A R D I  26	Carotte râpée  J-m	 Chili con carne b 			Petit filou + Fruit de saison  b
J E U D I  28	Salade de chèvre chaud  B-j-m	Poisson  B-e	Pâte c 		Entremet à la vanille  b
V E N D R E D  29	Taboulé  c	Daube de joue de bœuf aux carottes  peut contenir a-b-c-i-j-k		Fromage b 	Fruit de saison

\* 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	Oeufs
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