











## SEMAINE 2 DU 11 AU 15 JANVIER 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 11	 Salade de concombre aux raisins secs M-j	 Tajine de semoule aux légumes B-c		Fromage  b	Yaourt bio 
M A R D I 12	Méli Mélo de salade verte et endives et dès de fromage B-m-j	Boulette d'agneau sauce tomate  k peut contenir a-b-c	Haricot vert		Pâtisserie A-b-c peut contenir m
J E U D I 14	 Soupe de légumes oubliés b	Poisson de la Cotinière e	Purée d'épinard b	Fromage  b	Fruit de saison
V E N D R E D 15	Rillettes d'oie 	Rôti de bœuf 	Gratin de brocolis b		 Compote

\* 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