









SEMAINE 2 DU 10 AU 14 JANVIER 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	Concombre vinaigrette	Saucisse de volaille 	 Lentilles	Fromage blanc sucré 	
10	n-j			b	
M A R D I	Betterave vinaigrette	Croq végétal au fromage	Haricot vert	Petit suisse au chocolat	 Banane
11	n-j	b	b	b	
J E U D I	Charcuterie	Poisson du jour 	 Riz	Fromage 	Fruit de saison
13		e		b	
V E N D R E D	Salade de chèvre chaud	Daube de bœuf 	Carotte vichy		Cocktail de fruit
14	b-n-j				

* 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