











## SEMAINE 3 DU 17 AU 21 JANVIER 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	Salade verte	Parmentier de bœuf	 	 Yaourt	
17	n-j	b		b	
M A R D I	Duo endives/maïs	Knocky végétale sauce tomates	 Pâte	Fromage 	 Compote
18	n-j		c	b	
J E U D I	Soupe de légumes	Poisson du jour 	Purée d'épinard	Petit suisse sucré 	Fruit de saison
20		e	b	b	
V E N D R E D	Tartinade de radis	Paleron 	Légumes du pot au feu	Fromage 	Pâtisserie
21	b			b	c

\* 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