

SEMAINE 7 DU 10 FEVRIER AU 14 FEVRIER 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 taboulé	 riz façon cantonais		fromage	 banane
10	N-j	A-b-c		b	
M A R D I	jus de fruit	saucisse de canard	 ébly à la tomate		 pâtisserie
11					A-b-c
J E U D I	salade verte emmental	sauté de bœuf au miel	purée de pomme de terre/ topinambour		 compote
13	B-n-j		b		
V E N D R E D I	velouté panais/pomme de terre/carotte/rutabaga	boulette de porc sauce tomate	 fenouil à la crème		 mousse de fromage blanc fontainebleau
14	B		b		b

* 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