

SEMAINE 2 DU 05 JANVIER AU 9 JANVIER 2026

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI		friand aux fromage	cordon bleu	petit pois	vache qui rit	clémentine
5		A-b-c peut contenir i-m-k	A-b-c	b	b	
MARDI		salade de quinoa/fêta/carottes rapées	parmentier de légumes	salade verte		 compote
6		N-j-b	b	N-j		
JEUDI		concombre vinaigrette	 sauté de bœuf aux olives	 carottes sautées	 comté	galette des rois
8		N-j		b	b	A-b
VENDREDI		 soupe de légumes	 araignée de porc à la moutarde	 haricot beurre		 yaourt bio
9		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