







**SEMAINE 4 DU 19 JANVIER AU 23 JANVIER 2026**

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
<b>L U N D I</b>		velouté de tomates	rôti de porc sauce au bleu 	choux bruxelle		fruit de saison
19			b			
<b>M A R D I</b>		avocat vinaigrette	blanquette de veau 	pomme de terre vapeur		pâtisserie
20		N-j	b			A-b-c
<b>J E U D I</b>		salade de perle à la volaille 	poisson du jour 	brocolis à la crème 	fromage blanc au fruit	
22		N-j	B-c	b	b	
<b>V E N D R E D I</b>		concombre vinaigrette	flamenkuche	salade verte		 entremet chocolat
23		N-j	A-b-c	N-j	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.

<b>Liste des allergènes et la lettre leur correspondant</b>	
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