

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

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I 19	velouté de tomates	rôti de porc sauce au bleu 	choux bruxelle		fruit de saison
M A R D I 20	avocat vinaigrette	blanquette de veau 	pomme de terre vapeur		pâtisserie
J E U D I 22	N-j 	b poisson du jour	brocolis à la crème	fromage blanc au fruit	
E N D R E D	N-j	B-e	b	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.

**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