

**SEMAINE 5 DU 26 JANVIER AU 30 janvier 2026**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	potage légumes d hiver	palette à la diable	purée légumes de saison		yaourt bio
26	b		b		b
M A R D I	 carottes râpées	 gratin de pâtes façon tartiflette			câlin au fruit
27	 N-j	B-c			b
J E U D I	 salade strasbourgeoise	 poisson du jour	épinard à la crème		fruit de saison
29	N-j	B-e	b		
E N D R E D	rillettes d oie	 chili con carné	riz de camargue IGP	fromage	pâtisserie
30		c		b	A-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	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