









# SEMAINE 5 DU 26 JANVIER AU 30 janvier 2026

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI		potage légumes d hiver	palette à la diable 	purée légumes de saison		 yaourt bio
26		b		b		b
MARDI		 carottes râpées	 gratin de pâtes façon tartiflette			câlin au fruit
27		 N-j	 B-c			b
JEUDI		salade strasbourgeoise	poisson du jour	épinard à la crème		fruit de saison
29		N-j	B-c	b		
ENDRED		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.

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