






SEMAINE 6 DU 02 février au 06 février 2026

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI		salade de eby/tomate /mais	filet de poulet cornflakes	 haricot vert		banane
2		N-j	A-c			
MARDI		potage de légumes	gratin dauphinois	salade verte		 compote
3		b	b	N-j		
JEUDI			 filet de poissons	pâtes	brie	 crêpes
5			B-c	N-j	b	A-b
VENDREDI		nid de pêche thon mayonnaise	sauté de porc à l ananas	petit pois		mousse façon viennoise
6		B-e		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