









SEMAINE 4 DU 20 JANVIER AU 24 JANVIER 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	velouté de tomates	rôti de porc sauce au bleu	choux bruxelle		fruit de saison
20		b 			
M A R D I	poireaux vinaigrette sauce gribiche	blanquette de veau	 riz		tarte tatin
21	A-n-j	b	c		A-b-c
J E U D I	salade de perle à la volaille	 poisson du jour	 brocolis à la crème	 fromage blanc au fruit	
23	-b-c-n-j 	A-b-c-e	b	b	
V E N D R E D I	concombre vinaigrette	flamenkuch 	salade verte		 entremet chocolat
24	N-j	A-b-c	N-j		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