










**SEMAINE 5 DU 27 JANVIER AU 31 janvier 2025**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	potage légumes d hiver	embeurrée de choux au jambon de porc			 yaourt bio
27	b	b 			b
M A R D I	 carottes râpées	 gratin de pâtes façon tartiflette			câlin au fruit
28	N-j	B-c 			b
J E U D I	salade franc-comtoise	poisson du jour	épinard à la crème		fruit de saison
30	N-j 	e	b		
V E N D R E D I	terrines de campagne 	 chili con carné 	riz	fromage	crêpes au chocolat
31		c	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