







**SEMAINE 6 DU 03 février au 07 février 2025**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 salade de ebly/petit pois /mais	grignotte de poulet barbecue	 flan de butternut		 banane
3	C-n-j		A-b		
M A R D I	potage de légumes	gratin dauphinois	salade verte		salade pommes poire
4		A-b	N-j		
J E U D I		 brandade de poissons	mâche	brie	 compote
6		B-e	N-j	b	
V E N D R E D I	nid de pêche thon mayonnaise	sauté de porc à l ananas	julienne de légumes	emmental	choux chantilly
7	A-b-e		b	b	A-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