

SEMAINE DU

20 AU 24 JANVIER

lundi 20/1	mardi 21/1	mercredi 22/1	jeudi 23/1	vendredi 24/1
Soupe à l'oignon, emmental et croûtons 3_8_4	Macédoine de légumes 1_3_11_12	 Betteraves rouges rapées 1_11	Endives au bleu 1_8_11	Pommes de terre échalotes 1_11
Chili végétal 3	 Jambon	Poisson 13_8_4	 Bœuf carottes 3_4_8	 Poulet roti 8
 Riz 8	Lentilles 8	Purée de panais et pommes de terre 8	Coquillettes 4_8	Haricots beurre 8
Crème dessert aux pépites de chocolat 8_T4_6_12	 St Nectaire 8	 Crème vanille 8		 Cantal entre deux 8
Clémentines	Banane	Biscuit 4_8_12	Clafoutis aux poires 4_8_12	Compote

Pain à base de farine locale à chaque repas (4)



végétarien



local



régional

Menus et allergènes sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Dans la mesure du possible les plats sont confectionnés avec des produits d'origine biologique de préférence



Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

1-Anhydride sulfureux, 2-Arachides, 3-Céleri, 4-Céréales contenant du gluten, 5-Crustacés, 6- Fruits à coques, 7-Graines de sésame, 8-Lait, 9-Lupin, 10-Mollusques, 11-Moutarde, 12-Cœufs, 13-Poissons, 14-Soja,
(Liste non exhaustive,pouvant être soumise à des modifications)

