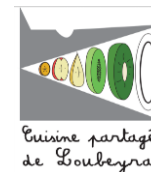












27 AU 31 JANVIER



lundi 27/1	mardi 28/1	mercredi 29/1	jeudi 30/1	vendredi 31/1
Carottes rapées, crevettes, ananas <small>1 11 5 T3 4 7</small>	 Nems aux légumes <small>14</small>	Velouté de potimarron aux épices  <small>8 T3 4 7 11</small>	Coleslaw <small>1 11 12</small>	Mache <small>1 11</small>
Emincé de bœuf sauce aigre douce  <small>3 4 14 T7 11</small>	Riz cantonnais à l'omelette <small>12 T3 4 7 11</small>	Encornets sauce tomate <small>3 5 10 T3 4 7 11</small>	Sauté de porc au caramel et sésame  <small>4 7 14 T3 11</small>	Poisson <small>4 8 13 T3 7 11</small>
Semoule <small>4 8</small>		Pommes de terre vapeur <small>8</small>	Pâtes <small>4 8</small>	Trio de choux fleurs, romanesco et brocolis <small>8</small>
Fromage de chèvre <small>8</small>	 Yaourt citron <small>8</small>	Brie <small>8</small>	Fromage blanc à la confiture  <small>8</small>	 Fourme d'Ambert <small>8</small>
Pomme	Kiwi	Clémentines		Tarte noix de coco <small>4 8 6 12</small>

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 locale

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)

