





Menus du 18 au 22 janvier 2022

Lundi 18 - Menu « végé »	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Croque-monsieur d'aubergines b c j Steak de céréales c j m Polenta b Faisselle b Kiwi b Pain c</p>	<p>Salade de p. de terre j Poisson pané, citron a c e Epinards b Fripon b Crème dessert a b c m Pain c</p>	<p> Endives vinaigrette j  Boudin aux pommes b n Purée a b Fromage des Pyrénées b Liégeois chocolat a b c m Pain c</p>	<p> Potage de légumes Gratin de fruits de mer b c j e f g Riz b Yaourt à la grecque b  Salade de fruits Pain c</p>

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

 Produit de saison

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs	d Arachide	g Mollusques	j Moutarde	m Fruits à coque
b Lait	e Poisson	h Lupin	k Soja	n Anhydride sulfureux sulfites
c Gluten	f Crustacés	i Céleri	l Sésame	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.