






Menus du 4 au 8 janvier 2021

Lundi 4 - menu « végé »	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
 Potage Omelette a b  Champignons / riz b Fromage blanc b  Salade de fruits Pain c	Salade de blé c j Poisson pané, citron a b c e Epinards à la crème b Carré frais b Crème dessert a b c m Pain c	 Poireau vinaigrette j Bœuf bourguignon j Polenta b Petits suisses aromatisés b  Clémentines Pain c	Jambon, cornichon n Aioli a e j Tomme de Savoie b Tiramisu a b c m Pain c

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.