




Menus du 3 au 7 janvier 2022

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6 - Menu « végété »	Vendredi 7
 Endives vgte j Sauté de volaille b j Risotto b Yaourt nature b Compote Pain c	Œuf mayonnaise a j Steak haché j Gratin de blettes b c Bleu b  Clémentines Pain c	 Salade verte j  Macaroni à la crème de butternut a b c Rondelé b Galette des rois a b c m Pain c	 Coleslaw j Colombo de poisson b e f g m Pommes de terre vapeur b Fromage blanc b  Pomme cuite 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.