



Les menus

Semaine du 15 au 19 janvier 2024



Lundi

- Betteraves rouges** 14,6
- Saucisses** 2,4
- Lentilles** 2,4,14
- camembert** 2
- clémentines**

Mardi

- Carottes râpées** 14,6
- Pâtes carbonara et** 2,4,13,14,1
- Gruyère râpées** 2,
- Tiramisu** 2,1,4,5,6

Mercredi

- Salade de riz** 14,6,1,2
- Jambon blanc** 2,4,13,6,1,12
- Épinard béchamel** 2,1,4
- yaourt** 2
- Banane**

Jeudi

Végétarien

- Chou rouge vinaigrette** 14,6,4
- Hachis parmentier de légumes** 2,4,13,12,1
- Emmental** 2
- Galette des rois** 2,1,4,5,6,8,9,12

Vendredi

- Salade verte** 14,6
- Gratin de poisson** 2,4,1, 3,7,11,13,14
- Blé** 2,4
- Kiri** 2
- Fruits**



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

⇒ Bon appétit ⇒

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf | 5. Fruits à coque | 9. Sésames | 13. Céleri |
| 2. Lait | 6. Sulfites | 10. Lupin | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques | 7. Crustacés | 11. Poisson | |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides | 12. Soja | |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

