





lundi 13/1	mardi 14/1	mercredi 15/1	jeudi 16/1	vendredi 17/1
Salade de blé, thon 1 4 11 13	Potage de légumes	 Céléri rémoulade 1 3 11 12	Salade verte 1 11	 Pâté de campagne
 Poulet rôti 8	Boulettes de pois chiches 4 (T3 11 6)	 Steak naché 8	Pâtes 4 8	Poisson 13
Brocolis 8	Semoule sauce tomate 4	Chips	façon carbonara	 Purée de potimarron et pommes de terre 8
Cantal  8	 Camembert 8	 Fourme d' Ambert 8	Emmental rapé 8	 Fromage blanc 8
Pomme	Orange	Banane	 Crème dessert vanille 8	Kiwi

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-Céléri, 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)



