

<u>lundi 21 janvier</u>	<u>Mardi 22 janvier</u>
Omelette de pommes de terre * 5 Tacos à l'espagnol * 1 * 14	Tarte à l'oignon * 1 - * 4 - * 5 Salade-fêta * 4
Paëlla au poisson * 4 - * 10 - * 11 - * 12	Curry de dinde * 1 - * 4 - * 8
	Flan de céleri rave * 4 - * 5 - * 7 Boulgour à la tomate * 1 - * 4
Fromage * 4 Yaourt * 4	Fromage * 4 Yaourt * 4
Pomme	Kiwi
<u>Mercredi 23 janvier</u>	<u>Jeudi 24 janvier</u>
Tartine de chèvre chaud * 1 - * 4	Pâté croute * 1 - * 4 - * 6 - 7 - * 8 Sardine * 10
Lasagne au boeuf * 1 - * 4 - * 5	Couscous à l'agneau et ses légumes frais * 1 - * 4
Fromage ou Yaourt * 4	Fromage ou Yaourt * 4
Pêche au sirop	Crème dessert * 4
<u>Vendredi 25 janvier</u>	<u>Liste des 14 allergènes : décret n°2015-447-17/04/2015</u>
Soupe de légumes Salade museau * 6	1 - Céréales avec gluten (blé, seigle, épautre, avoine,...) 2 - Arachides et produits à base d'arachides 3 - Soja et produits à base de soja (lécithine)
Longe de porc sauce barbecue	4 - Lait et produits à base de lait (lactose) 5 - Oeufs et produits à base d'oeufs
Haricots verts * 4 Polenta crémeuse * 4	6 - La moutarde et produits à base de moutarde 7 - Céleri
Yaourt * 4 Fromage * 4	8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits 9 - Graines de sésame et produits à base de sésame
Litchis	10 - Poissons et produits à base de poisson 11 - Crustacés et produits à base de crustacés 12 - Mollusques et produits à base de mollusques
	13 - Lupin et les produits à base de lupin (farine utilisée en boulangerie-pâtisserie)
	14 - Anhybride sulfureux (dioxyde de soufre - SO ₂) >10mg/kg ou 10 mg/L exprimés en SO ₂ - (E220 à E228)

Visa du Chef d'établissement,
Morgane EZANNO
"original signé"

Visa du Gestionnaire,
Renaud GUIGNIER
"original signé"