

Lundi 06/01	Mardi 07/01	Jeudi 09/01	Vendredi 10/01
Potage. Spaghetti bolognaise. Fruit.	Potage. Blanquette de veau à l'ancienne, riz. Mousse au chocolat.	Potage. Rosbif et son gratin de légumes oubliés. Biscuit.	Potage. Vol au vent frites. Chocolat.
Lundi 13/01	Mardi 14/01	Jeudi 16/01	Vendredi 17/01
Potage. Couscous de poulet. Pudding vanille.	Potage. Filet de poisson à la Provençal, riz. Fruit.	Potage. Hachi Parmentier à la courgette. Chocolat.	Potage. Boudin blanc, frites, compote. Biscuit.
Lundi 20/01	Mardi 21/01	Jeudi 23/01	Vendredi 24/01
Potage. Pâtes à la carbonara. Fruit.	Potage. Goulache de volaille, petites pâtes. Eclair au chocolat.	Potage. Rôti de porc, salade de chicons, pommes persillées. Yaourt aux fruits.	Potage. Cabillaud à la choron, salade, frites. Chocolat.
Lundi 27/01	Mardi 28/01	Jeudi 30/01	Vendredi 31/01
Potage. Filet de dinde archiduc, pommes noisettes. Chocolat.	Potage. Beefburger, gratin de choux fleur dauphinois. Donuts.	Potage. Filet de poisson florentine, purée. Riz au lait.	Potage. Pain de viande, pommes au four, frites. Biscuit.

MENU du mois de janvier à 3,5€ (entrée, plat, salade bar à volonté et dessert)

Les 14 allergènes qui doivent être déclarés.

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs hybrides et les produits à base de ces céréales*
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œuf
4. Poissons et produits à base de poisson*
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja*
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)*
8. Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland et produits dérivés de ces fruits à coque*
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. L'anhydride sulfureux et les sulfites (en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre en termes de SO2 total)
13. Lupins et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour tout renseignement au sujet des allergènes, le personnel de cuisine est à votre disposition..