
 <u>Menus du 19 janvier au 23 janvier</u> 		Allergènes*	Origines des viandes*
LUNDI 19/01	<u>Plat</u> : Jambon grillé, purée de pommes de terre douces <u>Dessert</u> : Liégeois caramel		Française
MARDI 20/01	<u>Plat</u> : Sauté de veau façon blanquette et riz <u>Dessert</u> : Entremet biscuit		Française
JEUDI 22/01 Menu végétarien	<u>Plat</u> : Lasagnes végétales aux petits légumes <u>Dessert</u> : Pâtisserie et fromage	Crustacés fruits à coque, mollusque, moutarde, poisson, soja et sésame	France, UE
VENDREDI 23/01	<u>Plat</u> : Filet de colin aux trois céréales, pommes de terre et épinards <u>Dessert</u> : Fruit et fromage	Œuf, soja, poisson et gluten	UE, HUE, Océan pacifique Nord Ouest et Nord Est
Les menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment, en raison de problèmes de livraison ou autres impératifs.			
*Allergènes : Lait Œuf Gluten / blé Arachide / cacahuète Fruits à coque Poisson Crustacés Mollusques Moutarde Sésame Céleri Lupin Soja Sulfites			
*Origine des viandes Bovines, porcines, ovines, volailles, en morceau ou hachées - Catégories / Pays d'origine, de naissance, d'élevage et d'abattage			