











		CETTE SEMAINE AU MENU				
		<i>Menus prévisionnels</i>				
		LUNDI 25/01/2021	MARDI 26/01/2021	MERCREDI 27/01/2021	JEUDI 28/01/2021	VENDREDI 29/01/2021
S E M A I N E 4	Charcuterie	Céleri rémoulade 	Concombre 	Salade verte fromage oignons frits	Potage 	
	Fricadelles de poulet	Filet de poisson sauce citron 	Boulette d'agneau	Gratin de pâtes végétale	Roti de porc 	
	Haricots verts	Gratin de courgette	Pomme de terre sautées 	Riz printanier 		
	Fromage 	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage à la coupe 	Fromage	
	Laitage	Pâtisserie	Fruit	Laitage	Fruit	
<i>Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements</i>						
Produits biologiques 						
Produits Locaux 						
Viande Française						



		LISTE DES ALLERGENES CONTENUS DANS LES MENUS														
JOURS	MENUS	Arachides	Crustacés	Céleri	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Soja	Sulfites	Sésame	
LUNDI	Mortadelle															
	Fricadelles de poulet					X	X				X					
	Haricots verts						X									
	Fromage						X									
	Laitage						X									
MARDI	Céleri rémoulade			X						X	X					
	Filet de poisson						X					X				
	Gratin de courgette					X	X									
	Fromage						X									
	Pâtisserie					X	X				X					
MERCREDI	Concombre									X						
	Boulette d'agneau					X	X									
	Pomme de terre sautées															
	Fromage						X									
	Fruit															
JEUDI	Salade composée						X			X						
	Gratin de pâtes végétale					X	X				X					
	Fromage						X									
	Laitage						X									
	Potage															
VENDREDI	Roti de porc					X										
	Riz printanier															
	Fromage						X									
	Fruit															
	PERIODE DU 25 AU 29/01/2021 (attention cette liste ne prend pas en compte le pain fourni)															
Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant les allergènes à déclaration obligatoire et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles (décret du 11/12/2014)																