



Du 25 au 29 Janvier 2021

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>	<u>FROMAGE / DESSERT</u>
LUNDI	Carottes Rapées 8-9-11	Tagliatelle à la bolognaise 1-3-6	Mimolette Crème dessert 6
MARDI	Paté de volaille 1-2-3-4-6-7-8-9	Sauté de dinde sauce forestière aux olives Riz créole 6	Brie bio Clémentine 6
JEUDI	Salade d'endives 9-11	Chili végétarien 6	Emmental Fromage blanc nature crème de marron 6
VENDREDI	Velouté de Patate douce 6-8	Fish and Chips Petits pois 1-3-4-6-13	Tarte aux fruits 1-3-6

ALLERGÈNES

1. **Gluten**
2. **Crustacés**
3. **Œufs**
4. **Poissons**
5. **Soja**
6. **Produits Laitiers**
7. **Fruits à coques**
8. **Céleri**
9. **Moutarde**
10. **Graines de sésame**
11. **Sulfites**
12. **Lupin**
13. **Mollusques**
14. **Arachides**

NOS VIANDES FRANÇAISES : SARL JOASSAN FRERES – Quartier l'Eyrousse – 04150 REVEST-DU-BION

NOTRE PAIN 1 : Le Four de St Antoine – Chemin de Rigaulte – 84800 L'Isle sur la Sorgue.

Information : En application du décret n° 2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs. L'équipe de la cuisine privilégiant de travailler avec des produits frais aussi souvent que possible, et réalisant presque la totalité des préparations sur place, la diversité des ingrédients est telle que les aléas des arrivages ne nous permettent pas d'actualiser la présence de ces allergènes au jour le jour.