











MENU SEMAINE 23 DU 03 JUIN AU 07 JUIN 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 carottes râpées	 saucisse de porc	ratatouille		crumble de fruits
3	N-j				A-b
M A R D I	betterave chioggia	gratin dauphinois	salade verte		abricots au sirop
4	N-j	b	N-j		
J E U D I	 œuf dur mayonnaise	 poisson du jour	 brocolis au beurre	tomme noire	fruit de saison
6	A-j	B-e	brocolis au beurre	B	
V E N D R E D I	 concombre vinaigrette	 blanquette de veau /champignons	 ébly	 comté	 compote
7	N-j	b	B-c	b	

* Produit de saison

NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Bon Appétit...

Menus établis suivant les recommandations du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Conformément à la législation, nous sommes tenus de signaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les préparations doit être signalée : gluten, œuf, moutarde,...) dans nos préparations (Règlement européen INCO). Les allergènes sont signalés par lettre dont la liste se trouve en annexe.

Liste des allergènes et la lettre leur correspondant

a	Œufs
b	Produits laitiers
c	Céréales contenant du gluten
d	Arachides
e	Poisson
f	Crustacés
g	Mollusques
h	Lupin
i	Céleri
l	Graines de sésame
j	Moutarde
m	Fruits à coque (noix, amandes, etc.)
n	Anhydride sulfureux Sulfites
k	Soja