







MENU SEMAINE 24 DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 Tomate vinaigrette	pintade marinée	 haricots verts	vache qui rit	fruit de saison
	N-j		b	b	
M A R D I	betterave vinaigrette	panini aux fromages	salade verte	fromage de chèvre	pastèques
	N-j	b	N-j	b	
J E U D I		parmentier de poisson	salade verte	camembert	 Compote / biscuit
	13	B-e	N-j	b	A-b-c
E N D R E D	 salade piémontaise	sauté de porc sauce moutarde	 gratin de choux fleurs		glace
	14	A-b	j	b	b -c

* 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