









MENU SEMAINE 26 DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 carottes râpées	rougail de saucisses de porc 	 riz	câlin aux fruit	
24	N-j			b	
M A R D I	mousse de canard	filet de dinde 	 courgettes sautées	saint môret	fruit de saison
25			b	b	
J E U D I	 gaspacho de tomates	poisson du jour 	 semoule	camembert	fruit de saison
27		e	B-c	b	
V E N D R E D I	pastèques	ravioli aux fromages	salade verte		flamby
28		A-b-c	N-j		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