








**SEMAINE 38 DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 tomates vinaigrette	rôti de porc 	poêlée de courgette 	fromage	fruit de saison
16	N-j			b	
M A R D I	melon	 parmentier de lentilles		fromage	 compote
17		b		b	
J E U D I	salade verte aux lardons	 poisson du jour	carottes à la crème		moelleux au chocolat
19	N-j	B-e	b		A-b
V E N D R E D I	rillettes de poissons	carbonade flamande 	 macaronis		 yaourt bio
20	B-e		b		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