






## MENU SEMAINE 39 DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	Salade eby /saumon fumé/concombre /	poulet au lait de coco	 torti	emmental	fruit de saison
23	N-j-b-e	b 	B-c	b	
M A R D I	betterave vinaigrette	couscous de légumes	 semoule	fromage	fruit de saison
24	N-j	c	B-c	b	
J E U D I	salade verte	sauté de volaille	petit pois		pâtisserie
26	b	b 	B		A-b-c
V E N D R E D I	melon	filet mignon de porc	gratin de choux fleur		lait aromatisé / biscuit
27			B-c		A-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