










MENU SEMAINE 40 DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	taboulé	quiche aux fromages	salade verte		fruit de saison
30	B-n-j	A-b-c	N-j		
M A R D I	 concombre vinaigrette	filet de dinde au jus	 haricot beurre		flamby
1	N-j		b		b
J E U D I	duo de saucissons de porc 	lasagnes de poissons 	salade verte		compote de fruits
3		C-e	N-j		
E N D R E D I	 œuf dur mayonnaise	 rôti de veau	 brocolis		petit suisse
4	A-b		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