







## MENU SEMAINE 45 DU 04 AU 8 NOVEMBRE 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	salade d endives aux lardons vinaigrette 	 pâte au thon		fromage blanc à la confiture	
4	N-j	C-e-b		b	
M A R D I	friand fromage	noix de joue de bœuf braisé 	choux fleur béchamel		 compote de fruit
5	A-b-c		b		
J E U D I	soupe de légumes	blanquette de canard 	pomme noisettes		fruit de saison
7	b				A-b
V E N D R E D I	 œuf dur mayonnaise	pizza aux fromages	salade verte		crème dessert
8	A-j	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