







## MENU SEMAINE 46 DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I					
11					
M A R D I	velouté de tomate	cordons bleus	 brocolis à la crème	camembert	 compote de fruit
12		A-b-c		b	
J E U D I	concombre vinaigrette	 poisson du jour	 riz		tiramisu
14	N-j	B-e			A-b
V E N D R E D I	mousse de canard	 lasagne bolognaise	salade verte		fruit de saison
15		A-b-c	N-j		

\* 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