





## MENU SEMAINE 51 DU 16 DECEMBRE AU 20 DECEMBRE 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	bouillon de bœuf aux vermicelle	saucisse de canard	 purée de buternut		kiwi
16	c		b		
M A R D I	 taboulé	ravioli végétale gratinés	salade verte		quatre quart à l ananas
17	b -c-n-j	A-b-c	N-j		A-b
J E U D I	mini tartelette au saumon fumé palmier jambon blanc de porc	sot l y laisse de volaille sauce aux cépes et marrons	pomme de terre forestine		dessert de noel
19	A-b-c-e	b	B		A-b
V E N D R E D I		 croque monsieur au thon	salade verte	fromage	 compote/ cigarette russe
20		B-c-e	N-j	b	A-b

\* Produit de saison

NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

**Bon Appétit...**

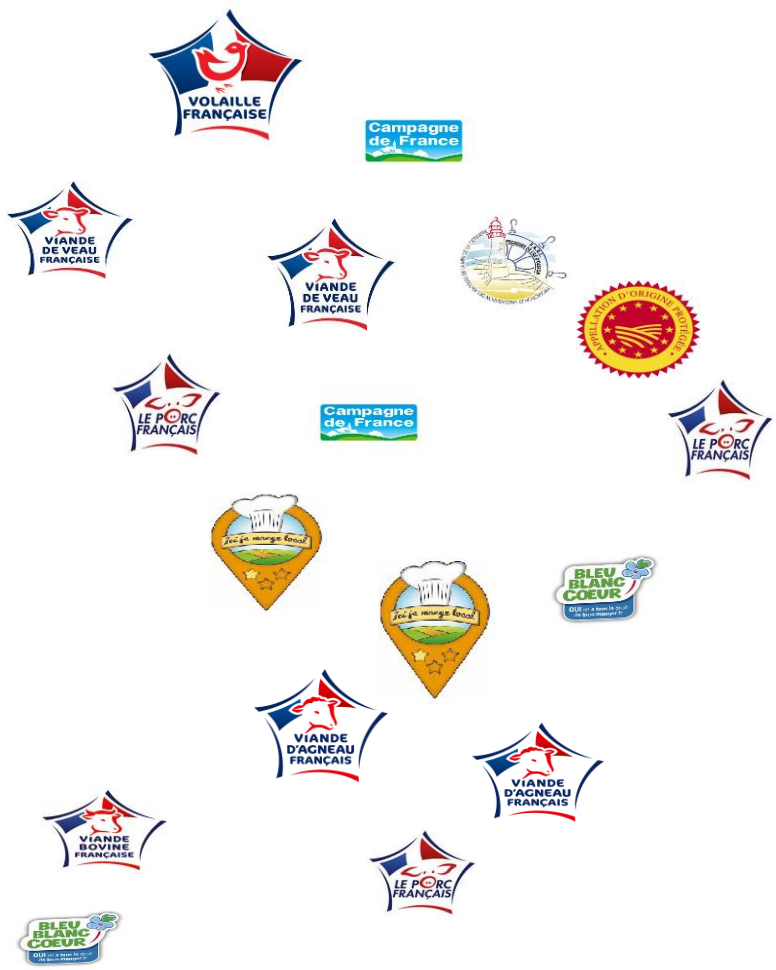
Menus établis suivant les recommandations du G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

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

Conformément à la législation, nous sommes tenus de



signaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les