









MENU SEMAINE 13 DU 24 MARS AU 28 MARS 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	salade de riz/thon/mais	filet de dinde à la crème	beignets de salsifis		 banane
24	B-n-j-e	b 	A-b-c peut contenir m-k		
M A R D I	potage de légumes	chili sin carné	 riz	kiri	fruit de saison
25	b			b	
J E U D I		 poisson du jour	pomme de terre vapeur	camembert	 compote
27		e -b		b	
V E N D R E D I	 carottes râpées	noix de joue de porc confite	 haricots vert		cheese cake au speculos
28	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