

SEMAINE 22 DU 27 AU 31 Juin 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 27	Salade verte bio au surimi a-c-e-f-n-j	Tortilla a	Haricots verts b	Yaourt Fraise bio b	
M A R D I 28	Melon	Rôti de bœuf a - c - i peut contenir b	Pommes rissolés	Fromage b peut contenir a-c-e-i-j- m-k	Fraise
J E U D I	FERIÉ				
V E N D R E D I	PONT DE L'ASCENSION				

* 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