











SEMAINE 22 DU 25 AU 29 MAI 2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 25	salade de tomates bio  n-j	roti de porc froid	chips peut contenir b-c-j	b	riz au lait maison  b -c
M A R D I 26	 salade de pates au surimi  c-n-j	 roti, de bœuf	 salade		fromage blanc aux fraises  b
J E U D I 28	melon	 salade de poulet  a-b-c-i-j		FROMAGES b	fruit au sirop
V E N D R E D I 29	betteraves vinaigrettes b-n-j	 cube de saumon mayonnaise a b d e j	pomme de terre		tarte aux pommes B-c peut contenir a-m-k

* 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