







JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES
LUNDI 01	Pentecôtes			
MARDI 02	Pastèques	Quiche lorraine A-b-c peut contenir e-g-i-l	Taboulé c peut contenir a-b-e-f-g	 Compté b
JEUDI 04	 Coleslow A-b-d	Jambon blanc peut contenir a-b-c-m	Coquillette bio au pesto c 	 Petit suisse b
VENREDI 05	 Salade riz, maïs, soja, tomate, poivron C-k-j	 ilet de poulet	Chips peut contenir b-c-j	Fromage 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.

signalée :

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

DESSERTS

Yaourt bio vanille



b

Nectarine

Fruits de saison