









**Semaine 24 du 08/06 au 12/06/2020**

<b>JOUR</b>	<b>ENTREES</b>	<b>PLATS</b>	<b>GARNITURES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>L U N D I  08</b>	Melon	Friand viande  b-c peut contenir a-m-k	Salade	 Fromage  b	Glace et biscuits  b peut contenir a-c-d-k
<b>M A R D I  09</b>	 Concombre vinaigrette  j	 Boulette de bœuf sauce tomate  c	 semoule  c	Fromage portion  b	Compote de fruit
<b>J E U D I  11</b>	Rillettes de maquereaux  E-j	 Pintade aux lardons  peut contenir j	 Haricots verts	 Fromage  b	Fruits de saison
<b>V E N D R E D I  12</b>	Jambon de pays, beurre	 Poisson de la cotinière  b- c- e	Pomme de terre vapeur		Fruits au sirop

\* 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 Oeufs
- 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