

Semaine 25 du 15/06 au 19/06/2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 15	 Salade de tomate fêta B-d	Tortilla A-b	Salade verte d		Pâtisseries A-b-c peut contenir m
M A R D I 16	Betteraves oeuf mimosa A-b	Rôti de Boeuf 	 Pâtes B-c		Fruits de saison
J E U D I 18	Pastèques	 Merlu e	Pomme de Terre aioli A-d	 Fromages b	 Liegeois chocolat b
V E N D R E D I 19	Rillettes	  Salade de riz, surimi, maïs, tomates A-c-e		 Fromages b	Salade de fruits au sirop

* Produit de saison

Feuille1

NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

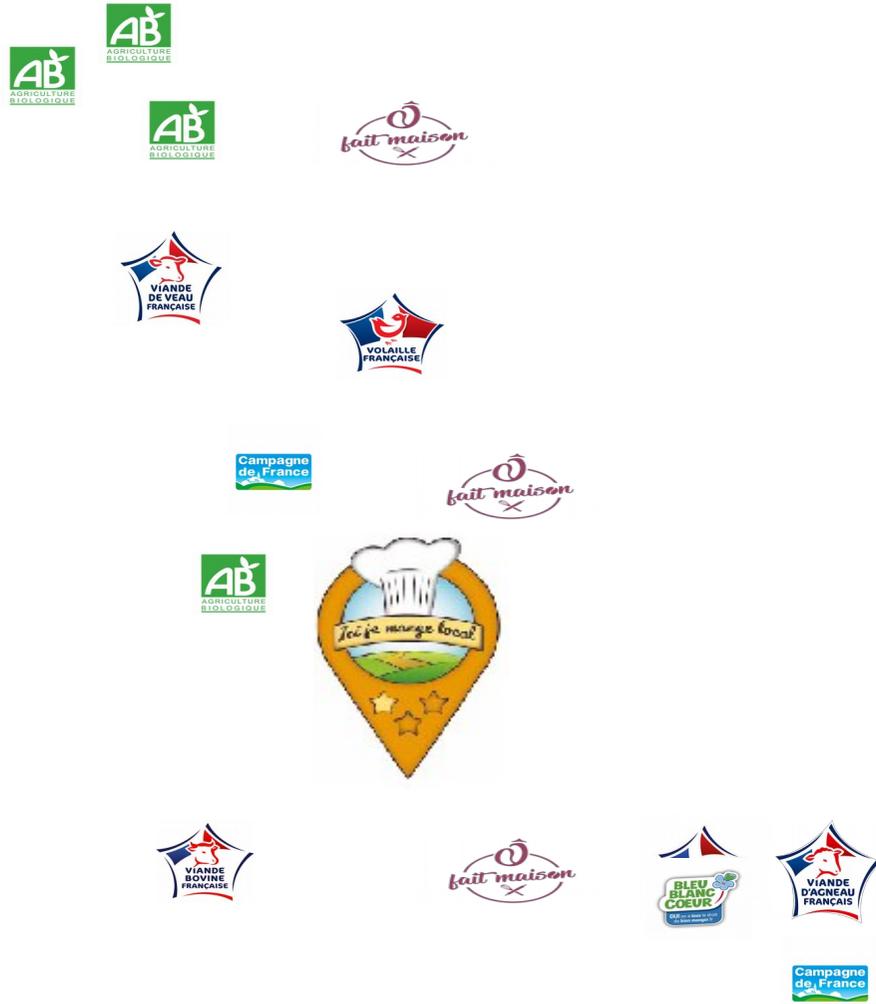
Bon Appétit...

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.

Feuille1

Conformément à la législation, nous sommes tenus de si



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

gnaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les prép