








Semaine 26 du 22/06 au 26/06/2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DÉSSERTS
L U N D I 22	melon	ravioli gratinés			 fromage blanc aux coulis de fruits jaune
M A R D I 23	  Concombre bulgare b peut contenir j	 Rôti de porc	frites		glace b
J E U D I 25	 carottes rapées peut contenir j	boulette de bœuf bio sauce aux poivres B-c peut contenir a-m-k	penne B-c	fromage  b	fraises
V E N D R E D I 26	rillettes cornichons	 nugget de poisson ou filet de poisson de la cotinière B-c-e-f-j	purée de légumes b peut contenir i		fruit de saison

* 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