

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 21	melon	 sot l y laisse de volaille peut contenir a-b-c-j	haricot beurre b	 fromage b	beignet de chocolat A-b-c-m-k
m a r d i 22	charcuterie italienne	 torti a la bolognaise C peut contenir a-k			tiramisu A-b-c-peut contenir j-m-
J E U D I 24	coleslow A-j	 filet de poisson crème d échalottes B-c-e	 riz bio		 yaourt bio b
V E N D R E D 25	rillettes de maquereaux a la moutarde e	 noix de joue de porc confite	 petit pois	 fromage b	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	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