










SEMAINE 8 DU 22 AU 26 FEVRIER 2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
LUNDI 22	Soupe de poissons B-e-f	Blanquette de veau  b	 Semoule b-c	Fromage  b	Fruit de saison
MARDI 23	Concombre vinaigrette j-m	Pizza aux 3 fromages B-c peut contenir a-e-f-g-j-m-j	Salade verte J-m		Donuts au chocolat B-c -m -k peut contenir a
JEUDI 25	Salade composée j-m	 Poisson B-e	Haricot vert à la tomate b	 Fromage b	 Riz au lait b
VENDREDI 26	Céleri rémoulade j-m	Saucisses 	 Lentilles	 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



