








SEMAINE 10 DU 8 AU 12 MARS 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 8	Concombre au yaourt b	Flan de légumes A-b	Salade verte J-m		Yaourt  b
M A R D I 9	 Carottes râpées J-m	Sauté d'agneau b	Légumes de couscous i		Petit suisse + Biscuit b
J E U D I 11	Choux-fleur vinaigrette J-m	 Poisson E-b	Riz complet B-c	Fromage B 	Fruit de saison
V E N D R E D 12	Pâté de campagne + cornichon 	Rôti de bœuf 	Haricot beurre B	Fromage B 	Compote

* 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