







SEMAINE 18 DU 3 AU 7 MAI 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 3	Pastèque	Lasagne chèvre/épinard	Salade verte		Flamby  b
M A R D I 4	Concombre vinaigrette n-j	boulette d'agneau k peut contenir a-b-c	flageolet		Fromage blanc sucré + biscuit  b
J E U D I 6	Betterave vinaigrette n-j	Brandade de poisson B-e		Fromage b	Fruit de saison 
V E N D R E D 7	Duo Chorizo/Bacon b	Saucisse de bœuf 	Haricot vert b	Fromage b	Salade de fruit 

* **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