







SEMAINE 22 DU 31 MAI AU 04 JUIN 2021

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L		Melon	Rôti de veau 	Pomme noisette	Fromage 	Glace
U						
N		Salade de riz	Boulette de bœuf 	Gratin de brocolis		Fruit de saison
D						
I		N-j-e		b		
31					b	b
M		Carotte râpée	Blanquette de poulet 	Ebly 	Fromage 	Poire chocolat
A						
R		N-j	b	b	b	b
1						
J		Betterave mimosa	Omelette	salade verte		Pâtisserie
E						
U		A-n-j	a	N-j		
D						
I						
3						
V	v					
E	é					
N	g					
D	é					
R	t					
E	a					
D	r					
4	i					
	e					a-c peut contenir b-d-i-m-n-k

* 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