











SEMAINE 24 DU 14 AU 18 JUIN 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 14	 Melon	Rôti de porc froid 	Beignets de salsifis c	Fromage  b	Fruit de saison
M A R D I 15	Friand fromage B-c peut contenir a- m-k	 Tajine végétarien au riz et aux lentilles			 Glace
J E U D I 17	Salade composée N-j	jambon blanc de dinde 	purée b		Fruit de saison
V E N D R E D 18	 Oeuf dur mayonnaise A-b	Poisson  B-e	 courgettes sautées 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	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