

SEMAINE 26 DU 28 JUIN AU 02 JUILLET 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 28	 Tomate vinaigrette N-j	filet de dinde au jus	 purée de pois cassés b	 fromage b	 mousse chocolat b
M A R D I 29	 choux fleur vinaigrette /oeuf dur B-n-j	salade de boulgour/quinoa b		fromage blanc sucré b	fruit de saison
J E U D I 1	melon	 rôti de bœuf	 rostis de légumes i peut contenir a-b-c	compote de pêche ou fruit au sirop	
V E N D R E D I 2	 cervelas b	 poisson B-e	carotte vichy b	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