











Semaine 36 du 06 au 10 Septembre 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I 6	 concombre sauce yaourt b	cake aux légumes A-b			 yaourt bio b
M A R D I 7	duo de saucisson b	 veau marengo	 carotte vichy	petit suisse sucré b	fruit de saison
J E U D I 9	betterave vinaigrette N-j	 poisson du jour B-e-f	 ebly B – c	 fromage b	fruit de saison
V E N D R E D 10	 salade de tomates N-j	 filet de dinde b	haricot beurre b	 fromage b	pâtisserie B-c peut contenir a

* 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