









## Semaine 37 du 13 au 17 Septembre 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I  13	friand au fromage	 sauté de porc au curry	petit pois	fromage blanc  b	fruit de saison
M A R D I  14	v é g é t a r i e  pastèque	couscous végétarien	 fromage	 mousse chocolat  b	
J E U D I  16	b  tartinade de radis rose	 sauté de bœuf aux poivrons	beignets de salsifis	 compote	
V E N D R E D  17	 œuf mimosas  A-b	 poisson du jour  e	 pâtes  b	glace  b	

\* 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