








Semaine 38 du 20 au 24 Septembre 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I 20	melon	rôti de porc 	haricot vert b	 fromage B	pâtisserie A-b-c-k peut contenir m
M A R D I 21	macédoine de légumes mayonnaise a	sauté de poulet a la crème  B	 riz	yaourt sur son lit de fruit B	
J E U D I 23	 salade de tomates N-j	poisson du jour  E-b	Brocolis à la crème b	crème dessert vanille  B	
V E N D R E D I 24	salade composée N-j-b	gratin de pomme de terre b	salade verte N-j		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