



Semaine 39 du 27 Septembre au 01 Octobre 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I 27	concombre au dés de fêta N-j-b	saucisse de canard	haricot coco a la tomate	 yaourt bio b	
M A R D I 28	v é g é t a r i e betterave vinaigrette N-j	Chili sin carne		petit suisse nature b	fruit de saison
J E U D I 30	carottes râpées N-j	 bœuf bourguignon	purée de potiron	fromage b	pêche au sirop
V E N D R E D 1	Rillettes d'oie	 poisson du jour E-f	épinard à la crème 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