







## Semaine 40 du 4 au 8 Octobre 2021

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I		Coeur de laitue vinaigrette	Hachis parmentier		Yaourt à la fraise	
4		N-j	b		b 	
M A R D I		 Salade de blé	Poisson du jour 	Ratatouille	Petit suisse sucré	Fruit de saison
5		N-j			b	
J E U D I	v é g é t a r i e	 Salade de tomate avec féta	Risotto végétal			Compote de fruit + biscuit
7		N-j	b			
V E N D R E D		Duo céleri/carotte	Rôti de bœuf 	Gratin de choux-fleurs		Pâtisserie
8		B-i		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