







Semaine 42 du 18 au 22 Octobre 2021

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI	végétarienne	Concombre vinaigrette	Cake aux légumes et olives	Salade verte	 Fromage	 Liégeois chocolat
	18	N-j	A-b	N-j	b	b
MARDI		Mousse de canard + Cornichon	 Blanquette de veau	 Semoule		Fruit de saison
	18		b	b		
JEUDI		Soupe de légumes	Poisson meunière + citron	Purée de courgettes		Fruit de saison
	20		B-c-e peut contenir a			
VENDREDI		Carotte râpée au jus d'orange	 Sol'y laisse de volaille	Haricot vert	 Fromage	Pâtisserie
	21			b	b	A-b-c-k

* 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