


SEMAINE 15 DU 11 AU 15 AVRIL 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	tartinade carotte /radis noir	 hachis parmentier		 Yaourt bio	
11	b	b	b	b	
M A R D I	choux blanc rémoulade	 pilon de poulet rôti	 haricot vert	câlin aux fruits	
12	A-b-j		b	b	
J E U D I	tomates vinaigrette	quiche de légumes	salade	fromage	pêche au sirop
14	N-j	A-b	N-j	b	
V E N D R E D	entrée du jour	poisson du jour	rôsti de légumes		pâtisserie de pâques
15	B-n-j	e			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