






SEMAINE 18 DU 02 AU 06 MAI 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	concombre vinaigrette	pizza aux fromages	salade verte		glace
	N-j	B-c peut contenir e-f-g-a-i-j- m	N-j		B-k-m peut contenir a-c-d
M A R D I	mousse de canard /cornichons	 sauté de veau	purée de légume		fruit de saison
	B-c peut contenir a -m		b		
J E U D I	 salade de haricot vert	 poisson du jour	 semoule	 fromage	fraise
	N-j	e	b	b	
V E N D R E D	 tomates vinaigrette mozzarella	 osso bucco de dinde	 carotte vichy		 crème vanille
	N-j-b		b	b	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