

**SEMAINE 22 DU 30 MAI AU 03 JUIN 2022**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	macédoine de légumes mayonnaise	fricadelle de bœuf	frites		glace
30	b	B-c			b peut contenir a-c-d-m-k
M A R D I	 carottes râpées a l orange	poisson meunière	épinard a la crème		 yaourt bio
31	N-j	C-e peut contenir a c-k	b		b
J E U D I	concombre vinaigrette	croque végétal fromager	salade verte		poire au chocolat
2	N-j	b	N-j		
V E N D R E D	melon où pastèque	 sauté de bœuf au paprika	 poêlée de courgettes	kiri	pasteis de nata
3			b	b	A-b-C

\* 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