











SEMAINE 24 DU 13 AU 17 JUIN 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 concombre	lasagne de légumes		 fromage	liégeois vanille
13	N-j	B-c		b	b
M A R D I	 carotte râpée	 bœuf stroganoff	pomme de terre vapeur	 fromage	compote individuel
14	N-j			b	
J E U D I	quiche au thon	tomate farcie	 riz		fruit de saison
16	A-b-e		b		
V E N D R E D	 œuf mayonnaise	 poisson du jour	 semoule	 fromage	dessert
17	A-b	B-e		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