

SEMAINE 25 DU 20 AU 24 JUIN 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	pastèques	rôti de porc 	ratatouille	fromage 	pâtisserie
20				b	A-b-c-m-k
M A R D I	betterave vinaigrette	pilon de poulet rôti	frites		glace
21	N-j				B-c-k peut contenir a-m-d
J E U D I	salade verte	crousti de poisson 	purée de légumes		Milk-shake
23	N-j	A-e	b		b
V E N D R E D	 tomate vinaigrette	 dahl de lentilles		fromage 	fruit de saison
24	N-j			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