









**SEMAINE 26 DU 27 JUIN AU 01 JUILLET 2022**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	melon	 pâtes bolognaise végétales		fromage	petit filou aux fruits
27		c 		b	b
M A R D I	 carottes râpées	saucisse de lapin sauce chasseur	mojettes	fromage blanc	fraise
28	N-j			b	
J E U D I	 tomate vinaigrette	 rôti de bœuf	 haricots verts		pêche façon melba
30	N-j		b		A-b-c
V E N D R E D	charcuterie	 filet de poisson	 riz		fruit de saison
1		e			

\* 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