





**SEMAINE 35 DU 28 AOÛT AU 02 SEPTEMBRE 2022**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I					
28					
M A R D I					
29					
J E U D I	salade piémontaise	 rôti de bœuf	 poêlée de courgettes	petit suisse	fruit de saison
1	A-b		B	B	
V E N D R E D	pastèques	 sauté de porc au curry	purée de légumes		 entremet vanille
2		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