








SEMAINE 37 DU 12 AU 16 SEPTEMBRE 2022

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 salade de pâtes au surimi	 chipolatas de porc	 haricots verts		gâteau au yaourt sur lis de crème anglaise
12	A-b-c-e		b		A-b
M A R D I	concombres vinaigrette	tajine d agneau		 fromage	fruit de saison
13	N-j				
J E U D I	salade verte vinaigrette	 filet de poisson	pomme de terre vapeur	 fromage	fruit de saison
15	N-j	e		b	
V E N D R E D I	 carottes râpées	chili sin corne			mousse au chocolat
16	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