

menu semaine 21 du 22 mai au 26 mai 2023

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 salade quinoa dés de fêta	chipolatas de porc	 lentilles		glace
22	B-n-j				B-c peut contenir a-m-d
M A R D I	salade verte	 hachis parmentier		vache qui rit	fraise
23	N-j	b		b	
J E U D I	quiche aux fromages	 poisson du jour	ratatouille		rose des sables
25	A-b-c	B-e			b-c
V E N D R E D I	melon	lasagne ricotta épinard			crème au chocolat
26		A-b-c			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.

Conformément à la législation, nous sommes tenus de

- a Oeufs
- 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

signaler les allergènes possibles (14 allergènes dont la présence volontaire dans les