






MENU SEMAINE 18 DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	tomate mozzarella	chipolatas de porc	petit pois carottes		cookie
29	B-n-j				A-b-c
M A R D I		lasagnes végétales	salade verte	panna cotta à la purée de fruit	
30		A-b-c	N-j	B	
J E U D I	 rosette/ cervelas	 poisson du jour	poêlée de courgettes	tomme blanche	fruit de saison
2	b	B-e		B	
V E N D R E D I	concombre à la crème	 blanquette de veau	 semoule	fromage de chèvre	 compote
3	b	b	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.

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