

SEMAINE 20 DU 13 MAI AU 17 MAI 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	tomate vinaigrette	escalope viennoise	 coquillettes		 yaourt bio
13	N-j	A-b-c	b		b
M A R D I	salade ébly/carottes/mais/avocat	croque fromage	salade verte	fromage blanc à la confiture d abricot	
14	C-n-j	A-b-c	N-j	b	
J E U D I	taboulé	 rôti de bœuf	 haricots vert		fraise
16	C-n-j		b		
V E N D R E D I	tartinade de radis	 émincé de porc	beignets de salsifis		tarte au citron
17	b		A-b-c		A-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