

MENU SEMAINE 22 DU 27 MAI AU 31 MAI 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 salade de pâtes/avocat /mais	mortadelle	 courgettes sautées	emmental	pastèques
27	B-n-j			b	
M A R D I	 concombre vinaigrette	parmentier de pomme de terre /aubergine/boeuf			tarte aux pommes
28	N-j	b			A-b-c
J E U D I	salade de boulgour fêta tomate	 poisson du jour	 brunoises de légumes	fromage blanc 	fruit de saison
30	B-n-j	e	b	b	
V E N D R E D I	melon	ravioli de fromages	salade verte		glace
31		A-b-c	N-j		A-b-c

* 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