

## MENU SEMAINE 25 DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	toast de chèvre sur son lit de salade	lasagnes de pois cassés			fruit de saison
17	b	A-b-c			
M A R D I	melon	aiguillette de 	frites		liégeois vanille
18					b
J E U D I	 salade de riz /thon/tomate	 rôti de bœuf	 haricot beurre sautées	petit filou aux fruits	
20	N-j-e		b	b	
E N D R E D	 concombre vinaigrette	 jambon blanc de porc	purée de légumes		tartelette aux chocolat
21	N-j-e		b		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	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