











MENU SEMAINE 48 DU 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2024

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 velouté de courges et panais	jambon blanc de porc 	 blé à la tomate	vache qui rit	fruit de saison
25	b		B-c	b	
M A R D I	friand aux fromages	 merguez d agneau	 carottes sautées		 mousse au chocolat
26	A-b peut contenir a-m-k		B		A-b
J E U D I		 poisson du jour	pomme de terre vapeur	 fromage	 compote
28		e_b_c		b	
E N D R E D	salade verte	 pâte bolognaise végétale		petit suisse	fruit de saison
29	N-j	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