

SEMAINE 11 DU 10 MARS AU 14 MARS 2025

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I		duo betterave /carotte vinaigrette	filet mignon de porc sauce fromage 	 haricots vert		kiwi
10		N-j		b		
M A R D I		potage de légumes	 veau en sauce	pomme de terre rôti		 tartelette au citron
11		b	b	b		A-b
J E U D I		 salade ébly /maïs/tomate	poisson du jour pané 	 duo fondue de poireaux et riz	 fromage blanc à la fraise	
13		C-n-j	B-e	b -c	b	
V E N D R E D I		salade verte	 omelette aux fromage	 lentilles	flamby	
14		N-j	A-b	j	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