MENU SEMAINE 8 DU 17 FEVRIER AU 21 FEVRIER 2025

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI		riz niçois	tartiflette à la blette et patate douce	salade verte		fruit de saison
17		C-e-n-j	b	N-j		
MARDI		œuf dur mayonnaise	lasagne aux dés de volaille	salade verte		yaourt bio
18		A-b-j	B-c	N-j		b
JEUDI		salade de radis/tomate	poisson du jour	semoule	vache qui rit	bugnes
20		N-j	B-e	B-c	b	A-b-c
VENDREDI		potage de légumes	rôti de porc sauce curry	purée de salsifis et pomme de terre		compote
21		b	b	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 allergénes 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