

**SEMAINE 20 DU 12 MAI AU 16 MAI 2025**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 tomate vinaigrette	escalope viennoise	 coquillettes		 yaourt bio
12	N-j	A-b-c	b		b
M A R D I	salade ébly/carottes/mais/avocat	pizza fromage	salade verte	fromage blanc sucré	
13	C-n-j	A-b-c	N-j	b	
J E U D I	 taboulé	 rôti de bœuf	 ratatouille		fraise
15	C-n-j		b		
V E N D R E D I	tartinade de radis	 émincé de porc	beignets de salsifis		brioche au pépite de chocolat
16	b		A-b-c		A-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