

MENU SEMAINE 25 DU 16 JUIN AU 20 JUIN 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI	 concombre vinaigrette	jambon blanc de porc	purée de légumes		tartelette au chocolat
16	N-j		b		A-b-c
MARDI	toast de chèvre sur son lit de salade	lasagne végétale			fruit de saison
17	B-n-j	A-b-c			
JEUDI	 salade de riz /thon/tomate	 rôti de bœuf	 haricot beurre sautées	petit filou aux fruits	
19	N-j-e		b	b	
VENDREDI	melon	haché de dinde façon bouché	frites		liégeois vanille
20					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