# *MENU SEMAINE 26 DU 23 JUIN AU 27 JUIN 2024*

| JOUR | | ENTREES | PLATS | GARNITURES | PRODUITS LAITIERS | DESSERTS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LUNDI | | tzatziki de concombre | croque monsieur | salade verte | câlin aux fruit | |
| 23 | | N-j | A-b-c | N-j | b | |
| MARDI | | tomate vinaigrette | poisson du jour | semoule | | fruit de saison |
| 24 | | N-j | e | b -c | b | |
| JEUDI | | mousse de canard | sauté de dinde | courgettes sautées | fromage | guimauve |
| 26 | | | | B- | b | A-b |
| VENDREDI | | pastèques | pâtes bolognaise végétale | | | yaourt bio |
| 27 | | | A-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 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 |