

SEMAINE 38 DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 tomates vinaigrette	rôti de porc 	 poêlée de courgette	fromage	fruit de saison
15	N-j		B	b	
M A R D I	melon	 parmentier de lentilles		fromage	 compote
16		b		b	
J E U D I	salade de chèvre chaud	 poisson du jour	 carottes à la crème		clafoutis mirabelle
18	N-j	B-e	b		A-b
V E N D R E D I	Quenelle de sardine au flocons d'avoine crème de poivrons	carbonade flamande  	 macaronis		 yaourt bio
19	B-e		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 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