

MENU SEMAINE 41 DU 06 OCTOBRE AU 10 OCTBRE 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I		pizza végétale	salade verte	 fromage	ananas caramélisé
6		A-b-c	N-j	b	b
M A R D I	friand aux fromage	 poisson du jour	 poêlées de buternut		quatre quart
7	A-b-c	-b-c-e	b		A-b-c
J E U D I	 soupe de légumes	parmentier de bœuf	salade verte		 île flottante
9	b	A-b	N-j		A-b
V E N D R E D I	 carotte râpées	noix joue de porc confite	 poêlée de haricot vert		fromage blanc sucré
10	N-j		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