

**SEMAINE 42 DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025 SEMAINE DU GOUT**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 salade créole	colombo de porc	 poêlée de légumes	MENU ANTILLAIS	blanc manger coco
13	N-j	b 			B-m
M A R D I	"" sans gria ""	paëlla 		MENU ESPAGNOLE	 crème catalane
14		B-c-e			A-b
J E U D I	 œil du diable	momie en feuilletée 	 purée de potiron	HALLOWEEN	 biscuit fantôme
16	e		b		a-b
V E N D R E D I	bruschetta tomate mozzarella	gnocchi à la tomate		MENU ITALIEN	panna cotta
17	b -c	B-e			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