MENU SEMAINE 46 DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D	velouté de tomate	cordon bleu	brocolis à la créme		compote de fruit
I					
10		A-b-c	b		
M A R D					
11					
J E U D	concombre vinaigrette	poisson du jour	AGRICULTURE BIOLOGIQUE riz		tiramisu
13	N-j	B-e			A-b
E N D R E D	mousse de canard	lasagne bolognaise	salade verte		fruit de saison
14	VOLAILLE FRANÇAISE	A-b-c	N-j		

^{*} 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				
а	Œufs			
b	Produits laitiers			
С	Céréales contenant du gluten			
d	Arachides			
е	Poisson			
f	Crustacés			
g	Mollusques			
h	Lupin			
i	Céleri			
I	Graines de sésame			
j	Moutarde			
m	Fruits à coque (noix, amandes, etc.)			
n	Anhydride sulfureux Sulfites			
k	Soja			