




**SEMAINE 11 DU 9 MARS AU 13 MARS 2026**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 carotte vinaigrette	filet mignon de porc sauce fromage 	 haricots vert		 lait chocolaté
9	N-j		b		b
M A R D I	potage de légumes	 veau en sauce	pomme de terre rôti		 tartelette au citron
10	b	b	b		A-b
J E U D I	 salade ébly /mais/tomate	poisson du jour 	 duo fondue de poireaux et riz		flamby
12	C-n-j	B-e	b -c	b	
V E N D R E D I		 cake végétal	salade verte	fromage	kiwi
13		A-b	N-j	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