








SEMAINE 12 DU 16 MARS AU 20 MARS 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	potage de légumes	chipolatas de porc 	 carotte vichy	brie	 compote
16	b	 poisson à l'oseille	b	b	
M A R D I	concombre vinaigrette	 brocolis	brocolis		Sponge cake/chantilly
17	N-j	B-e	b		A-b-c
J E U D I	pomelos	 pâte bolognaise végétale		chèvre	financier
19		B-e		b	A-b-c
V E N D R E D I		croque monsieur à la dinde	salade verte	 edam	poire au sirop
20		A-b-c	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