












MENU SEMAINE 14 DU 30 MARS AU 03 avril 2026 menu sportif

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI	 quiche au fromage/salade verte	 couscous végétal	 semoule		fruit de saison
30	A-b-c-n-j	c	c		
MARDI	 légumes à croquer	filet de poulet	frites maison	fromage	 yaourt bio
31	b			b	A-b-c
JEUDI	duo de saucisson 	sauté d agneau 	flageolet		dessert de pâques
2					A-b-c
VENDREDI		poisson du jour 	 brocolis à la crème	 lait chocolaté	Madelaine
3		e	b	b	A-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