








MENU SEMAINE 17 DU 20 AVRIL AU 24 AVRIL 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	salade marco polo	rôti de porc	 brocolis au beurre		 pomme bio
	b-e		b	b	
M A R D I	friand au fromage	poisson du jour	muffins d épinards		fromage blanc sucré
	N-j		A-b		
J E U D I	 carotte râpée	 rôti de bœuf	pomme grenaille		 yaourt à boire maison
	A-b-c	e -b			b
V E N D R E D I	concombre	raviolis gratinés	salade verte		chou chantilly
	N-j	A-b-c	N-j		A-b-c

* 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