







SEMAINE 19 DU 04 MAI AU 8 MAI 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	betterave vinaigrette	filet de poulet au lait de coco	 haricot vert		glace
4	N-j		B		A-b
M A R D I	salade de tomate	noix de jambon de porc mariné	 coquillettes	fromage	fruit de saison
5	-n-j		B	b	
J E U D I	pastèques ou melon	filet de poisson	 carotte à la crème		liégeois
7		B-c 	B		b
V E N D R E D I					
8					

* 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