










**MENU SEMAINE 21 DU 18 MAI AU 22 MAI 2026**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	pastèque	blanquette de sot l y laisse de dinde	 riz	petit suisse	kiwi
18		b 		b	
M A R D I	boulette de sardine	rôti de bœuf	 courgettes rôtis		 compote
19	 N-j-e	 b	b		b
J E U D I	roulé de jambon aux fromages aux herbes	 poisson du jour	pomme de terre vapeur	brie	fraise aux sucres
21	A-b	B-e		b	
V E N D R E D I	 tomate vinaigrette	 poêlée de blé/légumes à la tomate		fromage	glace
22	N-j	c		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