







MENU SEMAINE 22 DU 25 MAI AU 29 MAI 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I			férié		
25					
M A R D I	 concombre vinaigrette	 omelette aux fromages	salade verte	fromage	nectarine
26	N-j	A-b	N-j	b	
J E U D I	 carottes râpées	 parmentier de bœuf et aubergine			douillons aux pommes
28	N-j	b			A-b-c
V E N D R E D I	taboulé	 poisson du jour	 ratatouille	fromage	muffins au chocolat
29	N-j	B-e		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