












MENU SEMAINE 23 DU 01 JUIN AU 05 JUIN 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	melon	 chipolatas de porc	pomme de terre grenaille		glace
1					A-b
M A R D I	choux chinois	 gratin de pâtes mac and cheese	 salade verte		abricots pâtissier
2	N-j	b -c	N-j		A-b
J E U D I	 œuf dur mayonnaise	 poisson du jour	 brocolis à la crème	tomme blanche	fruit de saison
4	A-j	B-c	b	B	
V E N D R E D I	 concombre vinaigrette	 blanquette de veau /champignons	 semoule	 comté	 compote
5	N-j	b	B-c	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