

MENU SEMAINE 24 DU 08 JUIN AU 12 JUIN 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 Tomate vinaigrette	sauté de volaille et viande	 ébly		glace
8	N-j	b 	b		b
M A R D I	 salade de lentilles	 omelette aux fromages	 salade verte	fromage de chèvre	fruit de saison
9	N-j	b	N-j	b	
J E U D I		 bœuf sauce piquante	purée	 brie bio	 Compote / biscuit
11			b	b	A-b-c
V E N D R E D I	salade de riz façon cantonnais	 poisson du jour	 gratin de choux fleur		pâtisserie
12	A-b	B-e	b		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