

MENU SEMAINE 25 DU 15 JUIN AU 19 JUIN 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	 concombre vinaigrette	gésiers de canard à la crème	 quinoa		 yaourt bio
15	N-j	b 	B-c		b
M A R D I	toast de chèvre sur son lit de salade	lasagne végétale	 salade verte		fruit de saison
16	B-n-j	A-b-c 	N-j		
J E U D I	rillettes de maquereaux	 rôti de bœuf	 haricot beurre sautées	camembert	tartelette au chocolat
18	B-e-j		b	b	A-b-c
V E N D R E D I	melon	haché de poulet façon bouchère sauce tartare	frites maison		liégeois vanille
19		b 			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