

SEMAINE 27 DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	pastèques ou melon	cordon bleu	petit pois		 lait froid à la vanille
29		A-b-c	b		b
M A R D I	mousse de canard	filet de poulet rôti	pomme de terre au four		pâtisserie
30					A-b-c
J E U D I	 tomate vinaigrette	lasagne bolognaise	 salade verte		tarte aux pommes
2	N-j	A-b-c	N-j		A-b-c
E N D R E D	pizza aux fromage ou friand au fromage	rougail de saucisse	 riz		dessert au choix
3	A-b-c		c		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