

MENU SEMAINE 36 DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI						
31						
MARDI		melon	Aiguillette de poulet cornflake sauce barbecue	frites		glace
1			A-b-c	N-j		b
JEU		houmous de betteraves	poisson du jour	gratin de brocolis	fromage	compote
DI						
3		N-j	e	b	b	
VENDREDI		concombre vinaigrette	omelette aux fromages	salade verte	caussenard	fruit de saison
4		N-j	A-b	N-j	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