

MENU SEMAINE 37 DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI	 salade de pâte au surimi	chipolatas de porc	 haricots verts		glace
7	A-c-e		b		b
MARDI	pastèque	tajine de volaille	 semoule	 fromage	fruit de saison
8		c	 B-c	b	
JEUDI	salade de tomates	poisson du jour	purée de pomme de terre et courgette		brownies au noix de pécan
10	N-j	B-e	b		A-b-c
VENDREDI	 carottes râpées	chili sin carné	 riz		liégeois
11	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