

MENU SEMAINE 40 DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

JOUR		ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
LUNDI		taboulé	Croque provençale	salade verte		fruit de saison
28		B-n-j	A-b-c	N-j		
MARDI		 concombre vinaigrette	filet de dinde au jus	 haricot vert	fromage	flamby
29		N-j		b	b	b
JEU		duo de saucissons de porc	pâtes carbonara saumon			 compote de fruits
1			C-e			
ENDRED		 œuf dur mimosas mayonnaise	 rôti de veau	 brocolis	fromage	 yaourt
2		A-b		b	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