

Menu hebdomadaire ACM

Trame d'affichage des menus d'une semaine avec une zone d'information sur les allergènes ou substitutions.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Semaine du ____ / ____ / ____ au ____ / ____ / ____

Jour	Déjeuner	Goûter / collation	Allergènes / substitution / notes
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

Information allergènes : se référer aux fiches produits / recettes et à la matrice tenue par la restauration.

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

• Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.