

**SEMAINE 01 DU 08 janvier AU 12 janvier 2018**

<b>JOUR</b>	<b>ENTREES</b>	<b>PLATS</b>	<b>GARNITURES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>L U N D I  08</b>	Carotte à l'orange  n - j	Rôti de porc  b - c - i peut contenir a	Coco à la tomate  i peut contenir a - b - c	Yaourt Aromatisé bio  b	
<b>M A R D I  09</b>	Tarte au fromage  a-b-c peut contenir e-f-g-i-j-m-k	Sauté de dinde  a - i peut contenir a - b	Poêlée de légumes		Fruit
<b>J E U D I  11</b>	Salade verte bio d'Oléron  n - j	Parmentier de veau  b - n		Causse d'Auvergne  b	Oreillon de pêche
<b>V E N D R E D I  12</b>	Céleri rémoulade  n - j - i	Poisson de la Côtinière  c-e-i peut contenir a-b-f-g	Haricots verts bio  b		Galette des rois  c

\* 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	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