








SEMAINE 04 DU 22 janvier AU 26 janvier 2018

| JOUR | ENTREES | PLATS | GARNITURES | FROMAGES | DESSERTS |
|--|--|--|---|---|---|
| L U N D I 22 | Potage Peut contenir a - b - c - i | Raviolis bio  a-c peut contenir b-e-i-m | Salade bio d'Oléron  n - j | | Clémentine bio  |
| M A R D I 23 | Salade bio Lardons œuf bio  A - n - j | Filet mignon b - c - i peut contenir a | Carottes bio  b | Comté b | Poire au chocolat |
| J E U D I 25 | Macédoine mayo a - j | Saucisse de canard | Purée de pomme de terre b - n | Fromage blanc bio de Charente confiture  b | |
| V E N D R E D I 26 | Avocat au thon a - j - e | Poisson de la Côtinière c-e-i peut contenir a-b-f-g | Flan de courgette bio  A - b - c | | Choux vanille a - b - c - m - k |

* 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 |