






SEMAINE 05 DU 29 janvier AU 02 février 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 29	Betterave cuite bio 	Bourguignon (bœuf du bassin de Marennes)	Riz bio 	Brie	Fruit
	j - n	a - c - i peut contenir b	b	b	
M A R D I 30	Mâche dés fromage croûtons	Nuggets de poulet	Haricots beurre	Petit suisse sucré	Madeleine longue
	b - c - j - n	c	b	b	a - b - c
J E U D I 01	Taboulé concombre	Saumon	Brocolis béchamel	Chèvre bûche et sa baguette bio farine T80 	Compote bio 
	c peut contenir a-b-e-f-g-i-j	e-a-b-c peut contenir f-g-k	b - c	b - c	
V E N D R E D I 02	Rillettes de poisson	Blanquette de veau 	Coquille bio		Crêpe au chocolat
	e	b - c peut contenir a - i	c		a-b-c peut contenir e-f-g-l-j-m

* 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