




SEMAINE 06 DU 05 février AU 09 février 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 05	Œuf dur bio mayonnaise  a	Paella de la mer b-c-e-i peut contenir a-f-g		Tartare b	Fruit cru
M A R D I 06	Salade composée a - c - e - f - n - j	Rôti de bœuf du bassin de Marennes a - c - i peut contenir b	Haricots verts bio  b	Yaourt b	
J E U D I 08	Soupe de poisson de la Cotinière b - c - e	Saucisse peut contenir a-c-i-j-k-m	Pois cassés bio d'Oléron  b - n	Mizotte de vendée b	Fruit cru
V E N D R E D I 09	Concombre vinaigrette n - j	Poisson de la Côtinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Jardinière b - n		Tarte aux pommes b-c peut contenir a-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