

SEMAINE 11 DU 12 mars AU 16 mars 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 12	Radis red meat crème au tartare b - n - j	Daube (bœuf du bassin de Marennnes) a - c - i peut contenir b	Jeunes carottes i peut contenir a - b - c	Fromage blanc /confiture b	
M A R D I 13	Salade verte bio /croûtons/ fromage  b - c - n - j	Porc à la texane j - k	Pâtes bio  c - b		Fruit
J E U D I 15	Rillettes cornichon n - j	Aiguillette de poisson c peut contenir a - b - g	Gratin de courgettes bio  B - c		Merveilles d'Oléron c
V E N D R E D I 16	Concombre à la crème b - n - j	Pintade aux lardons a - i peut contenir b - c	Purée b - n		Pêche chantilly b

* 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