






**SEMAINE 12 DU 19 mars AU 23 mars 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  19</b>	Salade de mesclun  n - j	Hachis parmentier gruyère (bœuf égrené bio)  b - n 			Fruit
<b>M A R D I  20</b>	Potage à la tomate  Peut contenir a - b - c - i	Jambon braisé	Choux-fleur béchamel  b - c		Arlequin de fruits
<b>J E U D I  22</b>	Blanc de poireaux au maïs bio  n - j 	Couscous à l'agneau (semoule bio)  i - k 			Flanby  b
<b>V E N D R E D I  23</b>	Râpé de légumes bio  n - j 	Poisson de la Côtinière  c-e-i peut contenir a-b-f-g	Tian de légumes (courgettes bio) à la Vache qui rit  b 		Pâtisserie  b - 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	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