








SEMAINE 13 DU 26 mars AU 30 mars 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 26	Betteraves rouges bio mimosa (œuf dur bio) 	Bœuf du bassin de Marennes aux poivrons a - c - i peut contenir b	Gnocchi bio 	Kiri b	Banane bio 
M A R D I 27	Salade bio / chèvre/croûtons 	Brochette minis chipo/minis merguez peut contenir a-c-i-j-k-m	Épinard b - n		Beignet pomme a-b-c-m-k
J E U D I 29	Piémontaise a - j	Saumon c-e-i peut contenir a-b-f-g	Ratatouille	Tome givrée bio et sa baguette bio farine T80 	Fruit
V E N D R E D I 30	Sardine à l'huile e	Blanquette de veau b - c peut contenir a - i	Riz bio 	Yaourt bio de Charente 	

* 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