


SEMAINE 14 DU 02 avril AU 06 avril 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 02	Pâques				
M A R D I 03	Potage de légumes i peut contenir a - b - c	Raviolis gruyère b - c	Salade mâche / composée n - j		Flan nappé b
J E U D I 05	COURSE D'ORIENTATION				
V E N D R E D I 06	Concombre /fêta b - n - j	Poisson de la Côtinière b-c-e-i peut contenir a-f-g	Haricots verts bio b 		Gâteau + œuf de pâques b-c peut contenir 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