




**SEMAINE 19 DU 07 mai AU 11 mai 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  07</b>	Potage	Fricadelle  a - c	Tomate provençale/ choux fleurs béchamel  b - c		Flan chocolat maison bio et noix de coco râpée  b - m
<b>M A R D I  08</b>	<b>Férié</b>				
<b>J E U D I  10</b>	<b>Ascension</b>				
<b>V E N D R E D I  11</b>	Salade verte bio d'Oléron   n - j	Rôti de dinde sauce fromage  b - c - i peut contenir a - j	Pommes rissolées	Samos  b	Banane bio  

\* 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