




SEMAINE 19 DU 07 mai AU 11 mai 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 07	Potage	Fricadelle a - c	Tomate provençale/ choux fleurs béchamel b - c		Flan chocolat maison bio et noix de coco râpée  b - m
M A R D I 08	Férié				
J E U D I 10	Ascension				
V E N D R E D I 11	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