

SEMAINE 20 DU 14 mai AU 18 mai 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 14	Haricots beurre/dés de jambon n - j	Hachis parmentier (égrené de bœuf bio) b - n 		Chèvre b	Fruit
M A R D I 15	Salade de tomate n - j	Rôti de porc b - c - i peut contenir a	Petits pois	Tome b	Liégeois vanille b
J E U D I 17	Blanc de poireau/œuf bio/maïs bio a - n - j - m 	Tajine d'agneau a - c - i - k peut contenir b	Semoule bio b - c 		Fraise bio d'Oléron 
V E N D R E D I 18	Pastèque	Poisson de la Côtinière sauce fromage b-c-e-i peut contenir a-f-g	Haricots verts bio/pomme de terre b 		Pâtisserie a-b-c-k peut contenir d-m

* 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