

SEMAINE 22 DU 29 mai AU 02 juin 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 29	Taboulé c peut contenir a-b-e-f-g-i-j	Boulette de bœuf bio sce fromage b	Haricots beurre b		Fruits au sirop
M A R D I 30	Carottes râpées j - n	Rôti de porc b - c - i peut contenir a	Mousseline de courgettes b - n	Yaourt nature sucré bio de Charente b	
J E U D I 01		Poulet bio i peut contenir a - b - c - j	Frite	Fromage b	Fraise bio d'Oléron
V E N D R E D I 02	Salade bio d'Oléron mimosa a - j - n	Poisson frais de la Côtinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Choux fleur b - c		Chausson aux pommes b-c peut contenir a-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