

SEMAINE 42 DU 16 octobre AU 20 octobre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 16	Surimi sauce cocktail a - b - c - e - f	Tortilla a	Ratatouille (courgettes et poivrons bio d'Oléron)	Fromage b	Banane bio
M A R D I 17	Salade composée a - n - j	Daube (bœuf du bassin de Marennes) a - c - i peut contenir b	Purée pomme de terre b - n	Yaourt nature sucré bio b	
J E U D I 19	Potage b	Porc au caramel peut contenir b - m	Boulgour bio c	Vache qui rit b	Raisin bio
V E N D R E D I 20	Chèvre chaud b - n - j	Poisson de la Cotinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Haricots verts bio 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