

SEMAINE 45 DU 06 octobre AU 10 octobre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 06	Betterave rouge j - n	Rôti de bœuf du bassin de Marennnes a - c - i peut contenir b	Beignet de salsifis c	Fromage b	Fruit
M A R D I 07	Dés de concombre/tomate j - n	Jambon	Courgettes bio gratinées a - b peut contenir c - i - j		Crème à la vanille + biscuit b - c
J E U D I 09	Rillettes cornichon	Saumon e-a-b-c peut contenir f-g-k	Riz bio créole b	Fromage blanc bio de Charente b	
V E N D R E D I 10	Salade bio d'Oléron,pomme ,maïs j - n	Poulet bio i peut contenir a - b - c - j	Frites		Glace a - k peut contenir 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