

SEMAINE 24 DU 11 juin AU 15 juin 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 11	Tomate n - j	Rôti de porc b - c - i peut contenir a 	Lentilles bio d'Oléron j 		Crème dessert + céréale chocolat b peut contenir m
M A R D I 12	Tarte au fromage a-b-c peut contenir e-f-g-i-j-m-k	Saucisse de volaille peut contenir b	Flan bio de courgette/blettes a - b - i peut contenir c 		Fraises bio d'Oléron au sucre 
J E U D I 14	Salade bio d'Oléron/fêta b - n - j 	Rissolette de veau c - k	Pâtes bio c 		Pâtisserie a-b-c-k peut contenir m
V E N D R E D I 15	Melon bio 	Pizza b-c peut contenir a-e-f-g-i-j	Feuille de chêne bio d'Oléron n - j 		Glace peut contenir b

* 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