



**SEMAINE 24 DU 11 juin AU 15 juin 2018**

<b>JOUR</b>	<b>ENTREES</b>	<b>PLATS</b>	<b>GARNITURES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>L U N D I  11</b>	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
<b>M A R D I  12</b>	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  
<b>J E U D I  14</b>	Salade bio d'Oléron/fêta  b - n - j 	Rissolette de veau  c - k	Pâtes bio  c 		Pâtisserie  a-b-c-k peut contenir m
<b>V E N D R E D I  15</b>	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