

SEMAINE 25 DU 18 juin AU 22 juin 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 18	Taboulé /concombre c peut contenir a-b-e-f-g-i-j	Rôti de bœuf du bassin de Marennnes a - c - i peut contenir b	Haricots verts bio à la tomate 	Yaourt à la fraise bio de Charente  b peut contenir m	
M A R D I 19	Carottes râpées n - j	Jambon rôti	Gratin pommes de terre bio  b	Vache qui rit b	Fruit
J E U D I 21	Saucisson à l'ail  b	Poisson de la Côtinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Riz bio 		Smoothie bio a la banane  b
V E N D R E D I 22	Mais bio au thon  n - j	Lapin à la moutarde i-j peut contenir a-b-c	Carottes b peut contenir a - c - i		Fraise bio d'Oléron chantilly  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