

SEMAINE 03 DU 15 janvier AU 19 janvier 2018

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 15	Betteraves crues bio d'Oléron n - j	Boulettes de bœuf bio sauce champignon  a - b - c - i	Beignets de légumes c		Liégeois chocolat b
M A R D I 16	Concombre au yaourt b - n - j	Saucisses de morteau b	Lentilles bio d'Oléron  j	Vache qui rit b	Kiwi d'Oléron
J E U D I 18	Mousson de canard a - b - c	Cubes de poisson aux 3 céréales a - b - c - e - g	Épinards b - n		Flan vanille bio maison  b
V E N D R E D I 19	Salade verte bio d'Oléron  n - j	Poulet bio rôti  i peut contenir a - b - c - j	Frites	Édam b	Cocktail de fruit

* 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