

SEMAINE 23 DU 05 juin AU 09 juin 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 05	<i>Féié</i>				
M A R D I 06	Melon	Ravioli a - b - c - i	Salade bio d'Oléron n - j	Crème vanille b	Cigarette comtoise a - c - k
J E U D I 08	Rillette de poisson e	Bœuf du bassin de Marennnes sauce aux cornichons a - c - i peut contenir b	Coquillettes bio c peut contenir a	Fromage et sa baguette farine type 80 b - c	Fruit cru de saison
V E N D R E D I 09	Panais en salade a - n - j	Poisson meunière e-b-c peut contenir a-f-g-k	Ratatouille (courgettes et poivrons bio d'Oléron)		Clafoutis aux fruits maison a-b-c peut contenir k-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