

SEMAINE 36 DU 04 septembre AU 08 septembre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 04	Melon bio d'Oléron	Rôti de bœuf du bassin de Marennes a - c - i peut contenir b	Frites		Glace et langue de chat a-b-c-k peut contenir m
M A R D I 05	Rillettes de sardine e	Escalope de poulet au curry b - peut contenir i - j	Riz bio	Kiri b	
J E U D I 07	Carotte râpées n - j	Porc rôti b - c - i peut contenir a	Ratatouille (courgettes et poivrons bio d'Oléron)		Fondant au chocolat a-b-c-k peut contenir m
V E N D R E D I 08	Mousse de canard a - b - c	Saumon c-e-f-i peut contenir a-b	Épinard b - n		Poire au caramel

* 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