

**SEMAINE 37 DU 11 septembre AU 15 septembre 2017**

<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>	Salade composée  e - n - j	Émince de bœuf du bassin de Marennes au poivron  a - c - i peut contenir b	Courgettes en gratin  a - b - c - i	Fromage  b	Prune
<b>M A R D I  12</b>	Pastèque bio d'Oléron	Chipolatas  peut contenir a-c-i-j-k-m	Haricots verts  b		Flan chocolat + biscuit  a-b-c-k peut contenir m
<b>J E U D I  14</b>	Rillettes	Poisson de la Côtinière  c-e-i peut contenir a-b-f-g	Semoule bio  b - c	Petits filous  b	
<b>V E N D R E D I  15</b>	Concombre  b - n - j	Escalope de dinde à la moutarde  b - j peut contenir i	Purée  b - n	Fromage  b	Raisin

\* 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