

SEMAINE 38 DU 18 septembre AU 22 septembre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 18	Maïs bio/tomates bio d'Oléron n - j	Filet mignon au romarin b - c - i peut contenir a	Lentilles bio d'Oléron j	Yaourt nature sucré bio des Charentes b	
M A R D I 19	Tarte au fromage a-b-c peut contenir e-f-g-i-j-m-k	Lapin sauté au pruneaux b - c peut contenir a - i - j	Carottes braisées b peut contenir a - c - i - j		Fruit cru de saison
J E U D I 21	Salade bio d'Oléron aux 2 fromages b - n - j	Blanquette de veau b - c peut contenir a - i	Riz bio créole		Tarte aux pommes b-c peut contenir a-m-k
V E N D R E D I 22	Betterave rouge bio d'Oléron n - j	Poisson meunière e-b-c peut contenir a-f-g-k	Petits pois	Chèvre b	Fruit cru de saison

* 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