

**SEMAINE 39 DU 25 septembre AU 29 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  25</b>	Melon bio d'Oléron	Fricadelle de bœuf	Gratin de brocolis		Mousse au chocolat
		a - c	a - b - c peut contenir i		b
<b>M A R D I  26</b>	Salade bio d'Oléron	Parmentier de porc			Fruit cru de saison
	n - j	b - n			
<b>J E U D I  28</b>	Jambon de pays	Poisson de la Cotinière	Poêlée de légumes		Crème pâtissière vanille
	b	c-e-i peut contenir a-b-f-g			a - b - c
<b>V E N D R E D I  29</b>	Tomates de crimée bio d'Oléron	Poulet bio	Pomme duchesse	Tome blanche	
	n - j	i peut contenir a - b - c - j		b	

\* 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