

**SEMAINE 40 DU 02 octobre AU 06 octobre 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  02</b>	Potage de légumes  Peut contenir a - b - c - i	Pâtes à la bolognaise gruyère (pâtes et égrené de bœuf bio)  b - c - i			Fruit
<b>M A R D I  03</b>	Céleri bio rémoulade  n - j - i	Rôti de porc  b - c - i peut contenir a	Choux fleur béchamel  b - c	Edam bio  b	Compote bio
<b>J E U D I  05</b>	Betterave bio  n - j	Couscous à l'agneau  Peut contenir a - b - c - j	Semoule bio  b - c	Crème anglaise (lait bio)  b peut contenir a - c	
<b>V E N D R E D I  06</b>	Avocat/thon/pomme de terre  e - n - j	Dos de cabillaud  e-a-b-c peut contenir f-g-k	Epinards  b - n		Paris-brest  a - b - c - m - k

\* 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