

SEMAINE 46 DU 13 novembre AU 17 novembre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 13	Salade bio d'Oléron/maïs bio/cœur de palmier j - n	Chipolata peut contenir a-c-i-j-k-m	Pois cassés bio d'Oléron b - n		Liégeois b
M A R D I 14	Friand fromage a-b-c peut contenir e-f-g-i-j-l-m	Pintade a - i peut contenir b - c	Carottes b peut contenir a - c - i		Fruit
J E U D I 16	Avocat/surimis a - c - e - f - n - j	Veau marengo b-c-n peut contenir a-i	Blé b - c	Kiri b	Gâteau marbré a - b - c - m
V E N D R E D I 17	Râpé de légumes j - n	Poisson de la Cotinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Choux fleur béchamel b - c	Comté b	Poire chocolat b peut contenir c-m

* 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