

SEMAINE 48 DU 27 novembre AU 01 décembre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 27	Potage Peut contenir a - b - c - i	Parmentier de bœuf (bœuf égrené bio)		Fromage b	Kiwi d'Oléron
M A R D I 28	Laitue mimolette n - j - b	Boudin blanc a - b - c - i	Butternut bio d'Oléron b - n		Ananas chantilly b
J E U D I 30	Pamplemousse/crevettes n - j - f	Boulette de tofu i - k	Semoule bio b - c	Yaourt aromatisé bio de Charente b	
V E N D R E D I 01	Carotte râpée à l'orange n - j	Poisson de la Cotinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Gratin de brocolis b		Beignet 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