

SEMAINE 49 DU 04 décembre AU 08 décembre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 04	Salade bio d'Oléron n - j	Pâtes bio à la bolognaise (bœuf égrené bio) b - c - i			Compote
M A R D I 05	Concombre fêta b - n - j	Filet mignon b - c - i peut contenir a	Carotte b - n		Crêpe chocolat a-b-c peut contenir e-f-g-l-j-m
J E U D I 07	Cubes choux coco bio d'Oléron / betterave cuite n - j	Dip & fish b-c-e peut contenir a-g	Haricots verts bio b	Fromage et sa baguette bio farine type 80 b - c	Pomme de Charente Maritime
V E N D R E D I 08	Cake au thon a-b-c-e peut contenir m-k	Rôti de dinde a - c - i	Riz bio	Fromage blanc bio de Charente 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