

SEMAINE 51 DU 18 décembre AU 22 décembre 2017

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 18	Maïs bio dés de mimolette b - n - j	Rôti de bœuf du bassin de Marennes a - c - i peut contenir b	Butternut bio d'Oléron b - n		Clémentine
M A R D I 19	Taboulé c peut contenir a-b-e-f-g-i-j	Chipolatas peut contenir a-c-i-j-k-m	Choux fleur en gratin b - c	Flan noisette bio b peut contenir m	Biscuit a - b - c peut contenir m
J E U D I 21	Saumon fumée/blinis a - b - c - e	Manchon de poulet rôti au fromage fondu b peut contenir a-c-i-k	Pomme pin forestine b - n peut contenir c-i-k		Bûchette pâtissière choco a-b-c-k peut contenir m-l
V E N D R E D I 22	Crudités j - n	Poisson meunière e-b-c peut contenir a-f-g-k	Petit pois	Fromage b	Compote de pomme bio

* 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