

SEMAINE 03 DU 14 janvier AU 18 janvier 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 14	Avocat en salade a - b - c - e - f	Daube (bœuf du bassin de Marennnes) a - c - i peut contenir b	Carottes vichy b peut contenir a-c-i		Liégeois vanille b
M A R D I 15	Concombre n - j	Rôti de porc à l'abricot c peut contenir a - i	Purée pomme de terre b - n	Reblochon b	Kiwi bio 
J E U D I 17	Rillettes cornichon j peut contenir n	Lotte b-c-e-i peut contenir a-f-g	Haricots verts bio  b	Ile flottante b	Cigarette Russe au chocolat b - c - m - k
V E N D R E D I 18	Endive aux pommes et dés de fromage b - j - n	Jambon rôti	Frites b - n peut contenir c		Poire au 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