








SEMAINE 04 DU 21 janvier AU 25 janvier 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 21	Potage de légumes i	Hachis parmentier gruyère (bœuf égrené bio)  b - n	Salade bio d'Oléron n - j 		Banane bio 
M A R D I 22	Macédoine mayonnaise a - m	Couscous saucisse de volaille i peut contenir b	Semoule bio b - c 		Flan chocolat au râpé de coco b-m peut contenir a-c-k
J E U D I 24	Salade verte bio d'Oléron n - j 	Croque monsieur b - c			Compote bio + langue de chat a - b - c peut contenir m 
V E N D R E D I 25	Riz aux crudités (radis,concombre,tomate) n - j	Poisson de la Côtinière c-e-i peut contenir a-b-f-g	Flan de courgettes bio a - b - c 		Eclair chocolat a-b-c-k peut contenir d-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