





SEMAINE 05 DU 28 janvier AU 01 février 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 28	Betteraves /maïs bio 	Bœuf du bassin de Marennes stroganoff	Macaroni bio 	Chèvre	Orange bio 
	n - j	a - b - c - i	c - b	b	
M A R D I 29	Cube de concombre et mimolette	Steak végétal sauce fromage	Épinard		Tarte bourdaloue
	b - n - j	k-b peut contenir a-e-i	b - n		a - b - c - m
J E U D I 31	Rémoulade aux radis	Encornet sauce ratatouille	Riz bio 	Coulommiers	Abricot au coulis
	i - n - j	c-g-i peut contenir a-b-f-e	b	b	
V E N D R E D I 01	Soupe au poisson d'Oléron	Paupiette de veau sauce champignons	Gratin de pomme de terre		Crêpe
	b - c - e - i - n	c - k peut contenir a - b	b peut contenir a - c		a-b-c peut contenir e-f-g-l-j-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