








SEMAINE 06 DU 04 février AU 08 février 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 04	Œuf bio mayonnaise 	Parmentier au poisson			Poire bio de Poitou- Charentes 
	a - j - n	e - b - n			
M A R D I 05	Salade à l'avocat	Rôti de bœuf du bassin de Marennnes	Duo de haricots (haricots verts bio) 	Yaourt bio à la vanille 	
	a - c - e - f - j	a - c - i peut contenir b	b	b	
J E U D I 07	Potage à la tomate	Saucisse 	Haricots blancs	Tomme blanche bio 	Fruit bio de saison 
	Peut contenir a - b - c - i	peut contenir a-c-i-j-k-m		b	
V E N D R E D I 08	Salade au chèvre chaud	Poisson de la Côtinière	Ratatouille		Crumble aux pommes a-b-c peut contenir m-k
	b - c - j - n	c-e-i peut contenir a-b-f-g			

* 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