

SEMAINE 07 DU 11 février AU 15 février 2019

| JOUR | ENTREES | PLATS | GARNITURES | FROMAGES | DESSERTS |
|--|--|--|-----------------------------------|------------------|--|
| L U N D I 11 | Macédoine mayonnaise a - j | Boulettes de bœuf bio  a - b - c - i | Choux-fleur Béchamel b - c | Fromage b | Pomme bio  |
| M A R D I 12 | Salade à la pomme et fêta b - n - j | Viande de porc peut contenir a-b-c-m-j-k | Beignets de salsifis c | | Flan pâtissier a-b-c peut contenir k-m |
| J E U D I 14 | Mousse de canard a - b - c | Paella de la mer (riz bio)  b-c-e-i peut contenir a-f-g | | | Dessert chocolaté + biscuit palmito a - b - c - k - m |
| V E N D R E D I 15 | Assortiment de crudités n - j | Poulet rôti bio  i peut contenir a - b - c - j | Petits pois | Fromage b | Compote pomme fraise |

* 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 |