

SEMAINE 10 DU 04 mars AU 08 mars 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 04	Potage à la tomate Peut contenir a - b - c - i	Rôti de porc  b - c - i peut contenir a	Pois cassés bio d'Oléron  b - n		Crème dessert vanille b
M A R D I 05	Pizza b-c peut contenir a-e-f-g-i-j	Poulet bio coco  i-m peut contenir a-b-c-j	Carottes bio  b peut contenir a - c - i		Banane bio 
J E U D I 07	Salade verte bio d'Oléron  n - j	Lasagnes au veau b - c - i peut contenir j			Moelleux au chocolat a-b-c-k peut contenir m
V E N D R E D I 08	Concombre au yaourt b - n - j	Saumon sauce citron b-c-e-i peut contenir a-f-g	Haricots verts bio  b	Chèvre b	Compote pomme bio 

* 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