










SEMAINE 11 DU 11 mars AU 15 mars 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 11	Taboulé à la tomate c peut contenir a-b-e-f-g-i-j	Boulettes de pois chiche bio  c	Gratin de courgettes bio  b Peut contenir a-c-i	Fromage blanc bio  b	
M A R D I 12	Carottes râpées n - j	Sauté de porc à l'abricot  c peut contenir a - i	Blé bio  c		Clémentine bio 
J E U D I 14	Saucisson à l'ail 	Gratin de poisson a - b - c - e - f - g	Purée brocolis b - n		Flan vanille bio  b
V E N D R E D I 15	Salade verte bio d'Oléron  b - n	Jambon rôti	Frites	Fromage b	Poire au chocolat peut contenir b - c - 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