






SEMAINE 12 DU 18 mars AU 22 mars 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 18	Betterave rouge bio  n - j	Parmentier au bœuf (égrené de bœuf bio)  b - n			Fruit de saison bio 
M A R D I 19	Céleri rémoulade bio  a - j	Noix de joue de porc c peut contenir a - i	Choux -fleurs béchamel b - c		Ananas chantilly b
J E U D I 21	Potage i	Magret sauce fromage b - c	Pâtes bio  c		Liégeois vanille b
V E N D R E D I 22	Salade de crudités a - j	Poisson de la Côtinière e-i peut contenir a-b-c-f-g	Epinards b - n		Donut's au chocolat a - b - c - m - k

* 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