




**SEMAINE 14 DU 01 avril AU 05 avril 2019**

<b>JOUR</b>	<b>ENTREES</b>	<b>PLATS</b>	<b>GARNITURES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>L U N D I  01</b>	Salade à l'avocat  a - c - e - j	Filet mignon  b - c - i peut contenir a	Lentilles bio d'Oléron  	Petit suisse  b	
<b>M A R D I  02</b>	Course d'orientation				
<b>J E U D I  04</b>	Concombre fêta  b - n - j	Veau gardian  b - c peut contenir a - i	Riz bio  		Crumble pomme  a-b-c peut contenir m-k
<b>V E N D R E D I  05</b>	Carottes râpées  n - j	Poisson de la Cotinière  c-e-i peut contenir a-b-f-g	Haricot beurre  b	Fromage et sa baguette farine T80  b - c	Salade de fruits  

\* 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