








SEMAINE 13 DU 25 mars AU 29 mars 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 25	Velouté de carottes b - i	Bœuf du bassin de Marennes aux olives a - c - i peut contenir b	Semoule bio b - c 	Fromage b	Fruit de saison bio 
M A R D I 26	Feuille de chêne bio d'Oléron au fromage b - n - j 	Palette à la diable c - j - n	Lentilles bio d'Oléron j 		Mini tropézienne a - b - c - m - k
J E U D I 28	Tomates bio vinaigrette n - j 	Poisson pané c-e peut contenir a-b-g-i-k	Petits pois	Fromage b	Arlequin de fruits
V E N D R E D I 29	Maquereaux moutarde e - j - n	Paupiette de veau c - k peut contenir a - b	Gratin daupinois bio a-b-i peut contenir k-e 	Flan chocolat b peut contenir a-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