

**SEMAINE 15 DU 08 avril AU 12 avril 2019**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I  08	Potage velouté  b	Boulette de bœuf bio  b - c	Epinard  b - n	Fromage  b	Banane bio 
M A R D I  09	Tomate  n - j	Chipo  peut contenir a-c-i-j-k-m	Choux bruxelle / pomme de terre		Flan pâtissier  a-b-c peut contenir k-m
J E U D I  11	Salami  b	Saumon  b-c-e-i peut contenir a-f-g	Blé bio  b - c		Mousse chocolat  b - k
V E N D R E D I  12	Salade verte bio d'Oléron  n - j	Poulet bio  i peut contenir a-b-c-j	Purée  b - n	Fromage  b	Compote

\* 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