


SEMAINE 18 DU 29 avril AU 03 mai 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 29	Œuf bio mimosa 	Paella de la mer (riz bio) 		Fromage	Pomme bio 
	a - j - n	b-c-e-i peut contenir a-f-g		b	
M A R D I 30	Carottes râpées bio 	Rôti de bœuf du bassin de Marennes a - c - i peut contenir b	Gratin de choux fleurs b Peut contenir a-c-i	Yaourt vanille bio 	
	n - j			b	
J E U D I 02	Betterave bio 	Porc à l'ananas 	Petit pois	Fromage	Fruit cru de saison
	n - j			b	
V E N D R E D I 03	Concombre fêta	Poisson de la Cotinière	Poêlée de légumes		Tarte coco a-b-c-k peut contenir m
	b - n - j	c-e-i peut contenir a-b-f-g			

* 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