




SEMAINE 19 DU 06 mai AU 10 mai 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 06	Tomates au thon a - j - e	Boeuf du bassin de Marennes aux poivrons a - c - i peut contenir b	Haricots verts bio b 	Crème à la vanille b	
M A R D I 07	Pastèque	Rôti de porc b - c - i peut contenir a	Haricots blancs à la tomate	Fromage b	Banane bio 
J E U D I 09	Mousse de canard a - b - c	Poisson meunière e-b-c peut contenir a-f-g-k	Brocolis b - n		Liégeois chocolat b
V E N D R E D I 10	Salade verte bio d'Oléron n - j 	Sot-l'y laisse peut contenir a - b - c - j	Frites		Abricot chantilly b

* 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