

**SEMAINE 20 DU 13 mai AU 17 mai 2019**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
<b>L U N D I</b> 13	Velouté tomate  Peut contenir a - b - c - i	Boulette de bœuf bio  b - c 	Purée de pois cassés bio d'Oléron  b - n 	Fromage  b	Fraise  
<b>M A R D I</b> 14	Salade bio d'Oléron emmenthal/mimolette  b - n - j 	Chipolatas  peut contenir a-c-i-j-k-m	Gratin de courgettes  b Peut contenir a-c-i		Compote pomme bio  
<b>J E U D I</b> 16	Macédoine mayo  a - j	Cordon bleu  b - c - k	Pâtes bio  c - b 	Petit filou fruité  b	
<b>V E N D R E D I</b> 17	Carottes râpées  n - j	Poisson de la Côtinière  e-i peut contenir a-b-c-f-g	Ratatouille		Pâtisserie  a - b - 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