

**SEMAINE 21 DU 20 mai AU 24 mai 2019**

<b>JOUR</b>	<b>ENTREES</b>	<b>PLATS</b>	<b>GARNITURES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>L U N D I  20</b>	Betteraves rouges  n-j	Parmentier (bœuf égrené bio)  b-c-n	Salade bio d'Oléron  n-j	Fromage  b	Kiwi
<b>M A R D I  21</b>	Tomates mozarella  b-n-j	Palette à la diable  c-j-n	Haricots beurre  b		Eclair au chocolat  a-b-c-k peut contenir d-m
<b>J E U D I  23</b>	Melon	Boulette de soja sauce tomate  k peut contenir c-d-i	Semoule bio  b-c	Fromage  b	Pêche chantilly  b
<b>V E N D R E D I  24</b>	Maquereaux moutarde  e - j - n	Sauté de veau  a - i peut contenir b - c	Poêlée forestière	Fromage blanc  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