


**SEMAINE 36 DU 02 AU 06 Septembre 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 02</b>	Melon	Hachis parmentier	salade verte 		fromage blanc
		b- c-n-	N-j		b
<b>M A R D I 03</b>	Taboulé	Rôti de porc	Haricots beurre	Caussebard	Fruit de saison
	C-a-b-f-g-i-n-j	b_c_i	b	b	
<b>J E U D I 05</b>	Carotte/Céleri rémoulade	Paleron	Purée d'épinard		riz au lait/caramel
	B-i		B-n		b
<b>V E N D R E D I 06</b>	Terrines de légumes et tomates	Poisson de la Côtinière	Coquillettes	Comté	Fruit de saison
	J-h	C-e-a-b-c-f-g	c-	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