


SEMAINE 37 DU 09 AU 13 Septembre 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 09	Pastèque	Cordon bleu	Ratatouille/ Pomme de terre		café liégeois
		B-c-k	H-n		b
M A R D I 10	Betterave rouge	Boulette d'agneau	Haricots blancs coco		Fruit de saison
	J-h	B-c-k	n		
J E U D I 12	Concombre au yaourt	Poulet bio 	Pomme de terre rissolées		Compote 
	B-j-n	i			
V E N D R E D I 13	Carotte râpée à l'orange	Dos de colin sauce citron	Gratin de brocolis	Kiri	Pudding maison
	n	A-b-c-e-i-f-g	b	b	B-a

* 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