

**SEMAINE 38 DU 16 AU 20 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  16</b>	Maquereaux à la moutarde  E-j	Lapin forestier  a_c_i	Poêlée de légumes Poivron Haricot vert Salsifis  h	Coulommiers  b	Fruit de saison
<b>M A R D I  17</b>	Tomate vinaigrette  H-b-j	palette a la diable  H-j	lentilles  h 		 entremet au chocolat  b
<b>J E U D I  19</b>	Pâtée en croûte  a -b	Poisson de la Côtinière  e	Purée de Butternut  B-h 		Fruit de saison
<b>V E N D R E D I  20</b>	Salade verte et dés de fromage  N-j	Rôti de bœuf	Frites		Pêche 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