

**SEMAINE 39 DU 23 AU 27 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  23</b>	Pomme de terre / Cervelas  A-b-j	Filet de dinde	Carotte vichy  	Petit suisse sucré  b	Fruit de saison
<b>M A R D I  24</b>	Cube de concombre  N-j	Paella  E-g		Fromage  b	Compote pomme banane
<b>J E U D I  26</b>	Râpé de légumes	Saucisse de volaille  peut contenir a-c-i-j-k-n	Petits pois extra fin		flan patissier maison  B-a
<b>V E N D R E D I  27</b>	Rillettes d'oie  J-n	Blanquette de veau  B-c	 semoule bio  B-c		Fruit de saison

\* Produit de saison

N : 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'étude 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