







**SEMAINE 40 DU 30 Septembre AU 04 Octobre 2019**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I  30	Betterave vinaigrette  j	Sauté de porc aux olives  h-m peut contenir a-c-i-j	Blé  b-c	Tome des Pyrénées  b	Fruit
M A R D I  01	Tomates vinaigrette  j-h	Tortillas au pomme de terre  a		kiri  b	Mousse au chocolat  b-k
J E U D I  03	Melon	Lasagne à la bolognaise  c peut contenir a-c-i-j-b		Emmental  b	Cocktail de fruits
V E N D R E D I  04	Taboulé  C-j	Filet de poisson meunière  e-a-b-c peut contenir g	Epinard en purée  b-n		Beignet aux pommes  a-b-c-m-k

\* 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