








**SEMAINE 41 DU 7 AU 11 Octobre 2019**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I  07	Pastèque	Langue de porc confite  peut contenir a-b-c-m-j-k	Purée de pomme de terre  B-n	Carré frais  b	Fruit
M A R D I  08	Carottes râpées  j	Filet de dindonneau  peut contenir a-i	Gratin de choux-fleurs  b	Semoule au lait  b-c	
J E U D I  10	Mousse de canard  a-b-c	Saumonette aux cornichons  e-peut contenir h	Riz pilaf 		petit suisse sucré  b
V E N D R E D I  11	Quiche lorraine  A-b	Rôti de veau bucheronne  peut contenir a-b-c-i	Jardinière de légumes  h	Camembert  b	Fruit

\* 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