





SEMAINE 42 DU 14 AU 18 Octobre 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 14	Macédoine a-i	Rôti de porc  peut contenir a-c-i-j	Pois cassés  b		Entremet au chocolat bio  b-k
M A R D I 15	Friand au Comté a-b-c peut contenir e-f-g-i-j-l-m	Emincé de volaille aux poivrons  peut contenir a-b-c-i-j	Carottes sautées b		Fruit
J E U D I 17	Salade verte/tomates maïs  j-h	Paupiette de veau au jus  c-k peut contenir a-b-i-j	Lentilles bio  b		Clafoutis aux cerises  A-b
V E N D R E D I 18	Salami/Cornichon j peut contenir n	Poisson de la Côtinière  e-b	Courgettes sautées  b	Comté Bio  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