

SEMAINE 46 DU 11 AU 15 Novembre 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 11	Férial Armistice de 1948				
M A R D I 12	Salade de surimi mayonnaise A-c-e-f-n-j	Jambon blanc 	Purée de pommes de terre B-n	Chèvre b	Abricot au sirop
J E U D I 14	 Carottes râpées à l'orange N-j	Couscous à l'agneau  A-i peut contenir-b-c	Semoule bio c 		Yaourt aromatisé b
V E N D R E D I 15	Velouté de courgette au St Môret  B-c	Poisson de la Côtinière  E-c	Haricots beurre bio b 		Tarte au chocolat 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