







SEMAINE 47 DU 18 AU 22 Novembre 2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 18	Salade de coeur de palmier N-j	Sauté de bœuf bourguignon  A-c-i peut contenir b	Torti c		Fruit
M A R D I 19	Tomates féta B-n-j	Joue de porc confite  B-c	Purée de patate douce  B-n		Opéra A-b-c-m-k
J E U D I 21	Velouté de choux-fleurs  b	Filet de saumon à l'oseille C-e-i	Lentilles corail bio  C-k	Cantal b	Ananas au sirop
V E N D R E D I 22	Rillettes de sardines e	Blanquette de veau à l'ancienne  B-c peut contenir a-i	Riz b		Fromage blanc b

* 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