










SEMAINE 48 DU 25 AU 29/11/2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 25	 Velouté de potiron b	Filet mignon de porc  a-b-c-j-i-m-n	Coquille bio  b-c		Fruit de saison
M A R D I 26	 Crudités vinaigrette n-j	Pizza aux 4 fromages a-b-c-f-g-m-i-j	Salade verte bio  n-j		Compote
J E U D I 28	Salade verte bio  n-j	 Rôti de bœuf 	Frites + Ketchup		Fromage blanc sucré b
V E N D R E D 29	 Salade composée c-j-n	Poisson de la Côtinière sauce tomate b-c-e	Haricot vert bio  b-i		Pâtisserie 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 : 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