










SEMAINE 49 DU 2 AU 6/12/2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 2	 Crudités vinaigrette n-j	 Duo de boudins a-b-c-j-m-n-g	Purée de pomme de terre et de pomme fruit b-n		Fruit de saison
M A R D I 3	 Salade composée b-n-j	Filet de poulet au curry 	Gratin de choux-fleur b-c		Crème anglaise et biscuit a-b-c-k
J E U D I 5	Charcuterie a-b-m	Filet de truite sauce citron a-b-c-f-g-i-j-e-k	Riz bio 		Yaourt  b
V E N D R E D 6	 Salade composée e-n-j	Sauté de veau marengo 	Carotte vichy	Fromage 	Fruit de saison

* 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.

signalée

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