











SEMAINE 50 DU 9 AU 13/12/2019

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 9	Velouté de tomates a-b-c-i	Jambon vendéen 	Haricot coco		Liégeois  b
M A R D I 10	Pizza c-f-g-e-a-b-i-m	Escalope de dinde viennoise  a-c-k	Haricot beurre bio  B-i		Fruit de saison
J E U D I 11	 Crudités vinaigrette n-j	 Paupiette de veau  b	Pâte bio  b-c		Pâtisserie a-b-c-m-k
V E N D R E D 12	Rilette 	Poisson de la Côtinière e	 Gratin b		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