


SEMAINE 40 DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 28	Mousse de canard et son corniche  b-c peut contenir a-m	Blanquette de veau  b-c-a-i-j	 Semoule bio b-c	Fromage b	Fruit de saison
M A R D I 29	 Velouté de courgette bio au fromage frais b	Bolognaise végétale			Fromage blanc b
J E U D I 01	 Concombre bio + Féta b-n-j	Sauté de porc sauce ananas  b-c-i-a-m	Pomme de terre bio vapeur  b		Fruit de saison b
V E N D R E D I 02	 Tomate bio vinaigrette n-j	Poisson meunière b-c-e peut contenir a	 Gratin de brocolis bio b-c		Crème dessert chocolat  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