









SEMAINE 41 DU 5 AU 9 OCTOBRE 2020

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 05	Salade verte vinaigrette n-j	Tartiflette			Yaourt bio b
M A R D I 06	Taboulé c-n-j	Rôti de bœuf  	Poêlée d'haricot vert bio 	Fromage 	Fruit de saison
J E U D I 08	 Soupe de potiron	 Poisson B-e	Purée d'épinard b-n	 Gâteau au chocolat maison	b-c-m
V E N D R E D 09	Carotte râpée aux agrumes n-j	Filet de dinde au jus 	Haricot coco	Fromage 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 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