








**SEMAINE 46 DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2020**

<b>JOUR</b>	<b>ENTREES</b>	<b>PLATS</b>	<b>GARNITURES</b>	<b>FROMAGES</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>L U N D I 9</b>	Salade verte et dès de fromage  b-m-j	Escalope viennoise  c peut contenir b-k	Haricot beurre  b		Pâtisserie  b-c peut contenir a
<b>M A R D I 10</b>	Velouté de légumes  b	Boulette de bœuf sauce tomate  c	Ebly  c		Petit suisse nature sucré + Fruit de saison  b
<b>J E U D I 12</b>	Carottes râpées  m-j	Poisson  e	Purée d'épinard  peut contenir b		Liégeois chocolat  b
<b>V E N D R E D 13</b>	Salade de pâte au surimi maïs  a-c	Langue de porc sauce piquante  j	Rosti de légumes  i peut contenir a-b-c	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