








**SEMAINE 47 DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2020**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 16	Rillettes de porc + Cornichons 	Blanquette de veau  b	Riz 		Fruit de saison
M A R D I 17	Betteraves + Pommes l	Couscous de légumes végétales b-c			Crème anglaise + mini roulé b peut contenir a-c-m
J E U D I 19	Salade verte vinaigrette m-j	Chipolatas 	Purée de pomme de terre peut contenir b	Fromage 	Clémentine
V E N D R E D I 20	Salade de pomme de terre sauce yaourt à la grecque b-m-j	Poisson  e	Carotte sautées aux lardons b		Yaourt bio a la peche 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