







SEMAINE 48 DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2020

MENU ELABORE PAR LES ENFANTS DE CM2

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 23	Concombre vinaigrette m-j	Saucisse Peut contenir a-b-m-k	Pomme de terre rissolée		Crème dessert  b
M A R D I 24	Taboulé c peut contenir a-b-e-f-g- i-j	Rôti de bœuf  	Haricot vert b		Ile flottante a-b
J E U D I 26	Velouté de tomate peut contenir a-b-c-i	Filet de poulet au lait de coco 	 Blé bio b-c		Poire cuite au chocolat peut contenir b-c-m
V E N D R E D 27	Betterave vinaigrette m-j	Filet de poisson meunière a-b-c-e peut contenir g-i- k	Carotte vichy b	Fromage  b	Choux à la crème a-b-c peut contenir m-k

* 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 œuf, moutarde,...) dans nos préparations (Règlement européen INCO). Les allergènes sont signalés par lettre dont la liste se trouve en annexe.

signalée : gluten,

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