











**SEMAINE 49 DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
LUNDI 30	Velouté de lentilles corail  b	Lasagne végétale  c	Salade  m-j		Yaourt bio  b
MARDI 1	Choux rouge/Carotte vinaigrette  m-j	Navarin d'agneau  b-c	 Purée de potimarron		Flan pâtissier  a-b-c peut contenir m-k
JEUDI 3	Asperges/Maïs sauce blanche  b-m-j	Poisson  b-c-e	 Riz	Fromage  b	Fruit de saison
VENDREDI 4	Charcuterie	Boeuf aux poivrons  peut contenir a-b-c-i-j	Beignet de salsifis  c	Fromage  b	Compote bio 

\* Produit de saison

**Bon Appétit...**

NB : les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

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.

signalée :

a	<b>Œufs</b>
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