

## SEMAINE 12 DU 22 AU 26 Mars 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I  22	Concombre sauce bulgare  b	Filet de dinde sauce paprika  b	Poêlée de légumes grillés du soleil  B-peut contenir i		Marmelade de pêche
M A R D I  23	Duo de betterave et maïs  n-j	Hachis parmentier (viande hachée de bœuf)   (hin) b	Salade verte  n-j		Yaourt nature sucré  b
J E U D I  25	Salade de chèvre chaud  B-n-j	Poisson de la Côtinière sauce citron  b-e-peut contenir -f-g	Riz complet  b-c		Liègeois au chocolat  b
V E N D R E D  26	Salade composée au blé bio  c-n-j	Langue de porc confite  b	mélange de légumes oubliés  peut contenir i	 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