






**SEMAINE 13 DU 29 Mars AU 02 Avril 2021**

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	FROMAGES	DESSERTS
L U N D I 29	Mousse de canard  c peut contenir a-b-j-m-k	Sauté de veau  B-c	Haricot coco		Fruit de saison
M A R D I 30	v é g é t a r i e  Céleri/Carotte  a-n-j	Oeuf à la tomate  a	torti  B-c		entremet  A-b-
J E U D I 01	Salade verte aux dés de fromage  b-n-j	Rôti de porc 	Gratin dauphinois  b		Fruit de saison
V E N D R E D I 02	Macédoine de légumes  a-n-j	Poisson de la Côtinière  e	Ratatouille	Fromage  b	dessert de paques  A-c-k-b peut contenir m

\* 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	Oeufs
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