










## Semaine 45 du 8 au 12 Novembre 2021

JOUR	ENTREES	PLATS	GARNITURES	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
L U N D I	Feuilleté de poulet et poireaux	Saucisse de porc 	 Purée de butternut		 banane
8	A-b-c				
M A R D I	Duo de salade verte et endives	Paleron 	Légumes de pot au feu	 Fromage	Cocktail de fruits
9	N-j			b	
J E U D I	Férié				
11					
V E N D R E D	 Oeufs mimosa	Poisson du jour 	 Pâtes	 Fromage	Fruit de saison
12	A-b	e	B-c	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