

MENUS DE CANTINE

LUNDI 11-mars	MARDI 12-mars	JEUDI 14-mars	VENDREDI 15-mars
Soupe à la tomate	Tartine de paté de campagne 4,13	Concombre	Carotte rapée et féta 6
Filet de cabillaud sauce Hollandaise 5,6,11	Tagliatelles à la carbonara 5,6,10	Pizza au fromage de chèvre et jambon 5,6,10	Filet mignon sauce aux champignons 6
Poêlé de légumes 2,4	Camembert 6	Yaourt nature sucré 6	Coucous de céréales aux légumes 5
Crème gourmande vanille 6	Abricot au sirop	Compote	Brownies 10

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14


Conformément au règlement n°1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.


- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 1 Arachide | 8 Mollusque |
| 2 Céleri | 9 Moutarde |
| 3 Crustacé | 10 Œufs |
| 4 Fruits à coque | 11 Poisson |
| 5 Gluten | 12 Sésame |
| 6 Lait | 13 Soja |
| 7 Lupin | 14 Anhydride sulfureux/Sulfites |

Les allergènes à l'état de trace sont indiqués en bleu.


ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

SV Plat sans viande


 Menu végétarien

 Pêche durable

 Poisson frais

 Viandes française

 œufs français


 Label rouge

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 Haute Valeur Environnementale