

MENUS DE CANTINE

LUNDI 18-mars	MARDI 19-mars	JEUDI 21-mars	VENDREDI 22-mars
Escalope Milanaise 5-10	Hamburger bœuf 5-6	Salade de choux /comté sauce au yaourt 6-9	Avocat /œuf mimosas 9-10
Petits pois carottes	Pommes rissolées	Veggie meditéranéen	Roti de porc
Emmental 6	Fromage blanc et confiture de framboises 6	Haricots beurre	Coquillettes 5
Poire	Pomme	Compote de fraises+ 1 biscuit 5-6-10	Crème caramel beurre salé 6-10

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