


MENUS DE CANTINE

LUNDI 04-déc	MARDI 05-déc	JEUDI 07-déc	VENDREDI 08-déc
Carottes râpées	Potage butternut	 MENU VEGETARIEN / SV	Chou rouge râpé
Bœuf bourguignon	Emincé de poulet	Salade verte	Colin sauce St jacques
2,5,6,13,14	6	5,13	11
Pomme de terre	Pâtes Tricolores	Yaourt nature sucré	Céréales
	5,10 - 9,10,13	6	5
Pommes	Compote	Poire	Leerdammer
			6

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


 FRESH Poisson frais

 Viandes française

 œufs français


 Label rouge

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 Haute Valeur Environnementale