






MENUS DE CANTINE

LUNDI 25-mars	MARDI 26-mars	JEUDI 28-mars	VENDREDI 29-mars
Salade pasta italia 5	 Mache et carottes rapées	Taboulé concombre 6	Thon œuf mayonnaise 9-10-11
Poulet à la crème 5-10	Cake jambon gruyère 6	Beignets de Calamars 1-5-11	Spaghetti bolognaise bœuf gruyère 2-5-10
 Carottes Vichy 6	Yaourt nature sucré 6	 Lentilles /carottes	Petit suisse aux fruits 6
Crème gourmande cookie 5-6	 Banane	Coulommiers 6	 Kiwi Chocolat de Pâques

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 |