

MENUS DE CANTINE

LUNDI 1er Avril	MARDI 02-avr	JEUDI 04-avr	VENDREDI 05-avr
	Colin sauce saint jacques 5-6-11-14	Omelette 10	Chipolata
Férié	Blé 5	Duo de haricots verts/beurre	Purée pommes de terre /carottes 
	Camembert 6	Petit suisse aux fruits 6	Comté 6
	Crème gourmande vanille 6-10	Pêche au sirop	Compote

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