



MENUS DE CANTINE

LUNDI 08-avr	MARDI 09-avr	JEUDI 11-avr	VENDREDI 12-avr
Sortie scolaire	Carotte rapées	Haricots verts vinaigrette/féta 6	Rôti de bœuf
	Tagliattelle au saumon	 Quiche poireaux 5-6-10	Céréales aux légumes 5
	Emmental 6	Yaourt nature sucré 6	Tomme de brebis 5
	Compote pomme	Poire	 Kiwi

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