

MENUS DE CANTINE

LUNDI 15-avr	MARDI 16-avr	JEUDI 18-avr	VENDREDI 19-avr
Tartine pâté/ cornichon 5	Taboulé tomate concombre 5	Salade tomate œuf 10	Macédoine de légumes 9-10
filet de cabillaud sauce hollandaise 5-11	Tarte au jambon /fromage 5-6-10	Cordon bleu 2-5-6	Lasagnes de bœuf 05/06/2010
Poêlée de légumes 2	Haricots verts	Epinard	Camembert
Gâteau de semoule vanille 5-6-10	Crêpes sucrées 6-10	Yaourt nature sucré 6	Fromage blanc et confiture 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
-  Poisson frais
-  Viandes française
-  œufs français
-  Label rouge
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Recette CO.Cli.Co
-  De saison
-  Haute Valeur Environnementale