

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 01-juil	MARDI 02-juil	JEUDI 04-juil	VENDREDI 05-juil
pâté de foie sur tartine 5,6,10	sortie scolaire	Concombre à la crème	Burger de poulet maison 5,10
Coquillettes au Jambon - crème de Parmesan 5,6		Steack haché	Patatoes 1,5
Fromage : Kiri 6		Haricots verts	Camembert 6
Pêche		Entremet au chocolat 4,5,6,10,13	Glace 4,5,6,13

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**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
|    | 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        |