

MENUS DE CANTINE

LUNDI 09-sept	MARDI 10-sept	JEUDI 12-sept	VENDREDI 13-sept
Tarte au jambon 5,10	Rillettes de maquereau 1, 11	Chipolata	Salade de choux blanc 6,10
Pommes noisettes 5	Samoussa de bœuf au curry 13	Lentilles aux carottes 5,9,13	Colin sauce Saint Jacques 6,11
Tomme de brebis 6	Carottes sautées	Emmental 6	Blé 5
Fruit	Crème dessert chocolat 6	Yaourt nature sucré 6	Compote de fruits

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