

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 16-sept	MARDI 17-sept	JEUDI 19-sept	VENDREDI 20-sept
Rillettes de poulet	Salade de mâche (pommes et noix) 4	Cabillaux sauce hollandaise 6,11	Radis
Filet de saumon 11	Lasagne au bœuf 5,6,10	Riz 5,13	Escalope de dinde panée 5,10
Pâte à la crème 5,6	Vache qui rit 6	Fromage blanc et confiture de fraise 6	Haricots beurre
Flan (Yaourt) 6	Yaourt aux fruits 6	Profiteroles 4,13	Fruit

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        |