

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 23-sept	MARDI 24-sept	JEUDI 26-sept	VENDREDI 27-sept
Salade de tomate et concombre	Pâté de caille aux raisins 10	Rôti de filet de porc	Salade de mâche et carottes
Poulet grillé 5,10	Steak haché	Haricots verts	Cake au jambon 5,10
Pommes rissolées aux herbes	Purée de pommes de terre et carottes 6	Fromage Kiri 6	Pastito caprese 5,6
Crème gourmande au caramel 6	Fruit	Compote de fruits	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        |