




MENUS DE CANTINE

LUNDI 07-oct	MARDI 08-oct	JEUDI 10-oct	VENDREDI 11-oct
Taboulé 6	 Carottes rapées	Nuggets poulet 4-6-10	Tartine chèvre miel 5-6
Beignets de calamars 1-5-11	Pizza jambon/fromage 5-6-10	Pâtes 2-5	Escalope de dinde
Brocolis	 Mâche	Comté	Semoule/ratatouille 5
Viennois au chocolat 6-13	Banane	Crème dessert vanille 6	 Poire

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