















MENUS DE CANTINE

LUNDI 14/10/2024 Italie	MARDI 15/10/2024 Etats Unis	JEUDI 17/10/2024 Angleterre	VENDREDI 18/10/2024 Maroc
 Salade Italienne 	Salade de Maïs 	 Poisson pané (façon Fisch and ships) 5-11	 Salade Marocaine
Pâtes 5	Hamburger bœuf   06/10/2012	Frites  mai-13	Couscous poulet  
garniture carbonara 6	Potatoes + sauce 1-5	 Cheddar 6	Légumes /semoule 02-mai
 Napolitain 5-6-10-13	Brownie  4-5-6-10	Pancake sirop d'érable 5-6-10	 Tarte citron 4-5-6-10

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


 FRESH Poisson frais


 Viandes française

 œufs français


 Label rouge

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 Haute Valeur Environnementale