

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 11-nov	MARDI 12-nov	JEUDI 14-nov	VENDREDI 15-nov
	 Soupe de légumes	Carottes rapées	Tartine rillettes de maquereaux
<b>Férié</b>	Rôti de dinde 	Cake jambon/gruyère	Lasagnes
	Purée pommes de terre/carottes 6	Duo de haricots 6-10	Fromage blanc sucré 05-juin 6
	Banane	Crème fondante fraise 6	Compote

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