


MENUS DE CANTINE

LUNDI 04-nov	MARDI 05-nov	JEUDI 07-nov	VENDREDI 08-nov
Soupe de tomate 6	Betterave /mâche		Tartine pâté de campagne 5-10
Poulet à la crème 6	Tartiflette 6	Cake légumes /fêta 5-6-10 haricots verts	Colin à la tomate 11
Carottes Vichy	(Pomme de terre)	Tome de brebis 6	Riz
Entremet citron 6	Yaourt aux marrons 4-5-10	 Pomme	Petit suisse aux fruits 6

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