

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 25-nov	MARDI 26-nov	JEUDI 28-nov	VENDREDI 29-nov
Tartine rillettes de thon  5, 11	Betterave / mâche	4, 6, 13 Charcuterie	Soupe tomate mozzarella  6
Filet de poulet à la crème	Lasagnes de Légumes  5	Raclette pommes de terre  6	Saucisse de volaille
Pâtes  5	Emmental 6	Yaourt nature sucré  6	Petits pois carottes
Kiwi	Crème caramel  6	Poire	Muffin  5, 6, 10, 13

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