

MENUS DE CANTINE

LUNDI 16-déc	MARDI 17-déc	JEUDI 19-déc	VENDREDI 20/12/2024 repas de Noël
Tartine chèvre miel 6	Cabillaud sauce armoricaine 11	Chipolatas	Toast truite fumée 11 - 4, 6, 12
Escalope de porc	Epinards	Céréales 5 légumes	Rôti de veau 6
Pastitto cabrese 6	Kiri 6	Fromage blanc /confiture 6	Pommes Duchesse
Poire	Crème Chocolat 6	Kiwi	Bûche Glacée 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