

MENUS DE CANTINE

LUNDI 24-mars	MARDI 25-mars	JEUDI 27-mars	VENDREDI 28-mars
Tartine de pâté de caille 5, 6, 10	saucisse de volaille 6	Macédoine de légumes 9, 10, 14	Beignets de calamars 5, 9, 10
Tarte chèvre/tomate 5, 6	Lentilles /carottes	Jambon	Ratatouille
Haricots verts	Babybel 6	Pommes de terre rissolées 5	Vache qui rit 6
Banane	Crème vanille 6	Pomme	Cake pépites de chocolat 5, 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

 Poisson frais

 Viandes française

 œufs français

 Label rouge

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 Haute Valeur Environnementale