

MENUS DE CANTINE

LUNDI 17-mars	MARDI 18-mars	JEUDI 20-mars	VENDREDI 21-mars
Roti de porc	Betterave rouge vinaigrette	Colin d'Alaska sauce hollandaise	Nuggets
		6, 11	10
Gratin de Dauphinois	Cordon bleu	Epinards à la crème	Potatoes
6	6, 10	6	1, 5
Fromage blanc	Purée panais/pomme de terre	Comté	Vache qui rit
6	6	6	6
Kiwi	Compote	Brownies	Tartes aux pommes
		5, 6, 10, 13	5

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