

MENUS DE CANTINE

LUNDI 10-mars	MARDI 11-mars	JEUDI 13-mars	VENDREDI 14-mars
Médaille de surimi /mayonnaise 2, 3, 6, 8, 9, 10, 14	soupe 6	Cabillaud sauce St Jacques 6, 8, 11	Tartine Chèvre miel 5, 6
Jambon blanc	Filet de dinde 6	Brocolis	Joue de bœuf sauce champignons
Pâtes sauce tomate 5	Pommes rissollées 5	Comté 6	Purée pdt +patates douces 6
Clémentine	Yaourt aux fruits 6	Poires au sirop	Entremet Caramel 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



Poisson frais



Viandes française



œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette CO.Cli.Co



De saison



Haute Valeur Environnementale