

MENUS DE CANTINE

LUNDI 03-mars	MARDI 04-mars	JEUDI 06-mars	VENDREDI 07-mars
Paupiette de veau sauce tomate 13	Soupe 6	Carottes râpées	Poisson pané 5, 6, 9, 10, 11
Choux fleur persillé	Quiche Lorraine 5, 6, 10	Filet de poulet à la crème 6	Haricots verts 6
Chèvre 6	Salade verte	Blé	Yaourt nature 6
Pomme	Crêpes 6, 10	Compote	Banane

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