

MENUS DE CANTINE

LUNDI 05-mai	MARDI 06-mai	JEUDI 08-mai	VENDREDI 09-mai
carottes rapees	blanquette de veau 6		roti de porc orloff 6
cordon bleu 6,10	salsifis		pomme noisettes 1.5
pates 5	vache qui rit 6		comte 6
creme caramel 6	compote		salade de fruits

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
DE FRANCE

Viandes française



VIANDES
DE FRANCE

œufs français



Label
ROUGE

Label rouge



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Agriculture biologique



APPPELLATION
D'ORIGINE
PROTEGEE

Appellation d'Origine Protégée (AOP)



RECETTE
CO.CLI.CO

Recette CO.Cli.Co



DE SAISON

De saison



HAUTE
VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

Haute Valeur Environnementale