

MENUS DE CANTINE

LUNDI 12-mai	MARDI 13-mai	JEUDI 15-mai	VENDREDI 16-mai
tartine rosette beurre 4,5,6,13	saute de veau provencale	salade pomme de terre cervelas 4,5,6,13	concombre a la creme 6
escalope de dinde	semoule aux 5 legumes	quiche lorraine 4,5,10	filet de cabillaud sauce armoricaine 6.11
petits pois carottes	chevres 6	salade verte	brocolis 5
gateau de semoule a la vanille 1.6	banane	yaourt nature 6	tarte aux pommes 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