

MENUS DE CANTINE

LUNDI 19-mai	MARDI 20-mai	JEUDI 22-mai	VENDREDI 23-mai
paella	tarte provencale aux legumes 5,6,10	boulettes de bœufs sauce tomates	macedoine de legumes 6,9,10
poulet/ legumes	jambon blanc	pates 5	poisson panes 6,10,11
fromage blanc 6	babybel	comte 6	pomme rissolees
kiwi	cookies 4,5,6,10	petit suisse aux frits 6	mousse au chocolat 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



FRESH

Poisson frais



VIANDES
FRANÇAISE

Viandes française



VIANDES
FRANÇAISE

œufs français



Label rouge



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



CO.CLI.CO

Recette CO.Cli.Co



DE SAISON

De saison



HAUTE VALEUR
ENVIRONNEMENTALE

Haute Valeur Environnementale