

MENUS DE CANTINE

LUNDI 02-juin	MARDI 03-juin	JEUDI 05-juin	VENDREDI 06-juin
salade de tomates mozzarella 6	émincés de poulet sauce champignons 2 6 10	comcombre vinaigrette	nuggets 2-5-6-10
gratin de poireaux 6	brocolis a la creme 6	pavé de saumon 11	petits pois carottes
chipolatas 5-6-10-13	coulommier 6	riz	comté 6
liégeois chocolat 1-4-5-6-10-13	compote	fraise au sucre	cake pépite de chocolat 5-10

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



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette CO.Cli.Co



De saison



Haute Valeur Environnementale