

MENUS DE CANTINE

LUNDI 09-juin	MARDI 10-juin	JEUDI 12-juin	VENDREDI 13-juin
FERIE	escalope de dinde	radis au beurre 5	brochettes de melon tomates cerise
	haricots verts	boulettes de bœuf sauce tomate	filet de cabillaud au beurre 11
	fromage de brebis 6	semoule 5	épinard à la crème 6
	crêpe au nutella 4-5-6-10-13	banane	yaourt nature sucré 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

 œufs français

 Label rouge

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 Haute Valeur Environnementale