

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 16-juin	MARDI 17-juin	JEUDI 19-juin	VENDREDI 20-juin
tartine de rilette de sardines 5-6-11	saucisse fumée sauce tomate 4-5-6-10	salade de tomate maïs	chili con carne 2-5
roti de porc	cubes de pommes de terre	poisson pané 5-6-9-11	riz
poêlée de légumes 5	emmental 6	haricots verts	vache qui rit 6
petits suisse aux fruits 6	fruit de saison	mousse au chocolat au lait 1-4-5-6-10-13	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 française
-  œufs français
-  Label rouge
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Recette CO.Cli.Co
-  De saison
-  Haute Valeur Environnementale