MENUS DE CANTINE

LUNDI 23-juin	MARDI 24-juin	JEUDI 26-juin	VENDREDI 27-juin
cordon bleu 5-6-13	carottes rapées feta 6	quiche lorraine 4-5-10	salade tomate concombre
pomme noisette	filet de cabillaud	salade verte	paupiette de veau
2-5-6-10-12	11		13
babybel <u>6</u>	blé	comté 6	gratin de courgette 6
fruit de saison	glace mini cône 6-10	liegois chocolat 1-4-5-6-10-13	ananas sirop

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

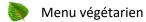
6 Lait 13 Soja

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



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