

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 2-5-6-10-12	filet de cabillaud 11	salade verte	paupiette de veau 13
babybel 6	blé	comté 6	gratin de courgette 6
fruit de saison	glace mini cône 6-10	liegeois 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
-  Menu végétarien
-  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