

MENUS DE CANTINE

LUNDI 01-sept	MARDI 02-sept	JEUDI 04-sept	VENDREDI 05-sept
lasagne	concombre à la crème 6	melon	taboulé a la tomate
bolognaise 5,6,14	jambon blanc au porto 6.14	poisson pané 6,10,11	escalope de dinde au curry 6
comte 6	pomme noisettes 1.5	gratin de chou fleur 5.6	haricots verts
compote de pomme	mousse au chocolat 6	fruit de saison	yaourt aux 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
-  Poisson frais
-  Viandes française
-  œufs français
-  Label rouge
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Recette CO.Cli.Co
-  De saison
-  Haute Valeur Environnementale