

MENUS DE CANTINE

LUNDI 08-sept	MARDI 09-sept	JEUDI 11-sept	VENDREDI 12-sept
salade pomme de terre cervelas 4,5,6,13	tarte aux fromages 5,6,10	salade tomate mozzarella 6	filet de colin sauce beurre blanc 6,11
roti de porc	carotte rotie	chipolatas 6	riz
flageolets	compote pomme banane	lentilles	emmental bloc 6
pomme	petit beurre 4,5,6,10,13	fromage blanc a la la confiure 6	muffins chocolat 5,6,10,13

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 |