

MENUS DE CANTINE

LUNDI 15-sept	MARDI 16-sept	JEUDI 18-sept	VENDREDI 19-sept
tartine de pâté 5,6,13	salade tomate maïs	beignets de calamars 5,9,10	concombre vinaigrette
steak haché	blanquette de dinde 6	ratatouille	escalope de porc
pommes rissolees 2,5,6,12	blé	babybel 6	gratin de brocolis 6
compote	petit suisses aux fruits 6	gateaux au yaourt 5,6,10	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