

MENUS DE CANTINE

LUNDI 22-sept	MARDI 23-sept	JEUDI 25-sept	VENDREDI 26-sept
œufs mayonnaise 9,10,14	filet de saumon 11	carottes rapées	tartine saucisson beurre 5-6-13
sauté de porc au curry 6	blé 5	boulettes de bœuf a la tomate	gratin de gnocchi 5.6
pates 5	tomme de brebis 6	semoule	épinard à la crème 6
yaourt nature sucré 6	tarte aux pommes 5	fruits	fromage blanc confiture 6

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