## **MENUS DE CANTINE**

LUNDI 29-sept	MARDI 30-sept	JEUDI 02-oct	VENDREDI 03-oct
chipolatas	betterave vinaigrette	poisson pané	salade pomme de terre thon
6		5,10,11	5,11
coquillettes	filet de poulet	riz aux legumes	paupiette de veau
5			6
baybel	petit pois carottes	comté	haricots vert
6		6	
compote de pomme	moelleux au chocolat	fruit	liégois
6	5,6,10		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



Plat sans viande



Menu végétarien



Pêche durable



Poisson frais



Viandes française



œufs français



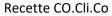
Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)





Haute Valeur Environnementale