

MENUS DE CANTINE

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