

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 03-juin	MARDI 04-juin	JEUDI 06-juin	VENDREDI 07-juin
Salade de tomate et mozzarella	Flan d'asperges et parmesan	Viande hachée (bœuf) procençale	Concombre à la crème
Cordon bleue	Beignets de calamars	Pastito caprese	Filet de saumon
Pommes noisettes	Couscous de maïs	Tomme de brebis	Poêlé du marché
Fruit (selon disponibilité)	Yaourt Chocolat liégeois	Cocktail de fruits au sirop	Compote

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