

MENUS DE CANTINE

LUNDI 10-juin	MARDI 11-juin	JEUDI 13-juin	VENDREDI 14-juin
Brochette de melon / tomates cerises	Tartine de fromage de chèvre et salade verte	Salade de tomate et mozzarella	Salade composée façon César
Cacke aux courgettes	Steack haché sauce curry	Roti de porc et son jus	Filet de poulet pané
Babybel	Pates (coquillettes)	Pommes de terre rissolées	Petit suisse aux fruits
Kiwi	Fruit (selon disponibilité)	Glace	Brownies

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) |
|  | Recette CO.Cli.Co |
|  | De saison |
|  | Haute Valeur Environnementale |