

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 17-juin	MARDI 18-juin	JEUDI 20-juin	VENDREDI 21-juin
Carottes rapées et Féta 6	Haut de cuisse de poulet rôti	Concombre et tomate en salade	Bruschetta : Jambon, Tomate, mozzarella 6
Feuilleté de saumon 5,6,10,11	Pommes de terre rissolées	Tarte au jambon et fromage 5,6,10	Pommes de terre noisette 5
Babybel	Yaourt nature 6	Crème Oréo sur lit de fromage blanc 6	Camembert 6
Yaourt Liégeois Chocolat 6	Banane	Poire	Compote de pommes

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        |