

MENUS DE CANTINE

LUNDI 24-juin	MARDI 25-juin	JEUDI 27-juin	VENDREDI 29-juin
Tacos au boeuf haché et avocat 5	Melon	Concombre en salade et œuf 10	Radis
Frites au four	Chipolata	Cabillaud 11	Escalope de dinde panée 05/01/1900
Fromage : Vache qui rit 6	Lentilles	Riz aux légumes 2,4	Petits pois carottes
Glace 4,5,6,13	Fruits au sirop	Nectarine	Brownies crème anglaise 5,10

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 |