

MENUS DE CANTINE

LUNDI 01-juil	MARDI 02-juil	JEUDI 04-juil	VENDREDI 05-juil
pâté de foie sur tartine 5,6,10	sortie scolaire	Concombre à la crème	Burger de poulet maison 5,10
Coquillettes au Jambon - crème de Parmesan 5,6		Steack haché	Patatoes 1,5
Fromage : Kiri 6		Haricots verts	Camembert 6
Pêche		Entremet au chocolat 4,5,6,10,13	Glace 4,5,6,13

Les allergènes présents, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 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 |

Conformément au règlement n°1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

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