

MENUS DE CANTINE

LUNDI 25-nov	MARDI 26-nov	JEUDI 28-nov	VENDREDI 29-nov
Tartine rillettes de thon 5, 11	Betterave / mâche	4, 6, 13 Charcuterie	Soupe tomate mozzarella 6
Filet de poulet à la crème	Lasagnes de Légumes 5	Raclette pommes de terre 6	Saucisse de volaille
Pâtes 5	Emmental 6	Yaourt nature sucré 6	Petits pois carottes
Kiwi	Crème caramel 6	Poire	Muffin 5, 6, 10, 13

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



FRESH

Poisson frais



LANDELLES

Viandes française



LANDELLES

œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette CO.Cli.Co



De saison



Haute Valeur Environnementale