

MENUS DE CANTINE

LUNDI 02-déc	MARDI 03-déc	JEUDI 05-déc	VENDREDI 06-déc
Steak Haché	Carottes rapées	poisson pané 5, 10, 11	Salade d'endives
Purée de courgettes 6	Pizza jambon fromage 5, 6	Riz	Chipolatas
Camembert 6	Mâche	Babybel 6	Lentilles
Yaourt flan vanille 6	Banane	Pomme	Compote de fraise 6

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

 Viandes française

 œufs français

 Label rouge

 Agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Recette CO.Cli.Co

 De saison

 Haute Valeur Environnementale