

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 09-déc	MARDI 10-déc	JEUDI 12-déc	VENDREDI 13-déc
Croque madame  5, 10	Colin sauce armoricaine  11	Cordon bleu	Soupe de Légumes
Frites	Brocolis	Duo de haricots	Couscous poulet
Fromage blanc  6	Chèvre  6	Emmental  6	Semoule ,légumes  5
Orange	Crème mousse chocolat  6	Compote de pomme	Yaourt viennois  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



Poisson frais



Viandes française



œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette CO.Cli.Co



De saison



Haute Valeur Environnementale