

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

 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