

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 16-déc	MARDI 17-déc	JEUDI 19-déc	VENDREDI 20/12/2024 repas de Noël
Tartine chèvre miel <b>6</b>	Cabillaud sauce armoricaine <b>11</b>	Chipolatas	Toast truite fumée <b>11 - 4, 6, 12</b>
Escalope de porc	Epinards	Céréales 5 légumes	Rôti de veau <b>6</b>
Pastitto cabrese <b>6</b>	Kiri <b>6</b>	Fromage blanc /confiture <b>6</b>	Pommes Duchesse
Poire	Crème Chocolat <b>6</b>	Kiwi	Bûche Glacée <b>6</b>

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