

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 31-mars	MARDI 01-avr	JEUDI 03-avr	VENDREDI 04-avr
Sauté de dinde	Croque monsieur 5, 6	Salade tomate /maïs	œuf dur /mayonnaise 9, 10, 14
Petits pois carottes	Salade d'endives	Pavé de saumon 11	Noix de porc au miel
Coulommiers 6	Yaourt nature 6	Gratin de choux-fleur 6, 10	Pomme de terre/ Carottes
Fruit	Abricots au sirop	Mousse au chocolat 6	Petits suisse aux fruits 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

ATTENTION : Les médias peuvent être médians selon les approximations