

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 15-janv	MARDI 16-janv	JEUDI 20-janv	VENDREDI 21-janv
Soupe de butternut 6	Poisson pané 1,5 - 6,9	Salade d'avocat 1,6,10	Rillettes de sardines sur tartine 4,6,11
Nuggets au fromage 1,5,6,10	Coquillettes 5,10 - 9,10,13	Falafelles végétariens 1,5	Pâtes bolognaise 2,5,9,10
Patatoes 1,5	Yaourt aux fruits 6		Leerdammer 6
Tarte aux pommes 1,5,6,10	Clémentine	Crème caramel au beurre salé 6,4	Crêpes sucrées 5,6,10

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