

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 22-janv	MARDI 23-janv	JEUDI 25-janv	VENDREDI 26-janv
Soupe de vermicelles 5	Knaki au poulet 5,6		Betterave 1
Colin sauce Hollandaise 5,6,10	Galette de brocolis et parmesan 1,5,6,10	Pâtes à la carbonara 5,6,10	Filet de poulet roti 2
Carottes vichy 6		Petits suisses aux fruits 6 (5)	Pommes noisettes 5 - (2,6,10)
Fromage blanc et confiture d'abricot 6	Banane	Brownies au chocolat 5,6,10,12,13	Orange

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