



MENUS DE CANTINE

LUNDI 29-janv	MARDI 30-janv	JEUDI 01-févr	VENDREDI 02-févr
Haricots verts vinaigrette	Jambon blanc	Cuisiné Veggie aux légumes	Blanc de poulet aux épices Kebab
Filet de colin sauce Saint-Jacques	Pommes de terre	Patatoes aux herbes	Duo de haricots
11		1,5	
Blé	Fromage raclette	Yaourt aromatisé	Leerdammer
	6,10	6	6
Galette des rois	 Poire	 Pomme	Compote de fraises
4,10,13			

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