


MENUS DE CANTINE

LUNDI 05-févr	MARDI 06-févr	JEUDI 08-févr	VENDREDI 09-févr
Tartine de terrine de cailles aux raisins 4,10,14	Taboulé au concombre 5	Soupe au vermicelle 2,5,6,10	Salade Piémontaise 1,9,10
Tagliatelles aux saumons 5,6,10,11	Roti de porc	Poisson pané 5,11	Tarte au fromage 5,6,10
Crème gourmande Cookies/Chocolat blanc 5,6	Pommes noisettes 2,5,6,12	Pastitto capresse (préparation de pate, légumes épice)	Poêlé de Légumes 2,4
Biscuit Galette bretonne 5,6,10	Yaourt nature sucré 6	Pêche au sirop	 Kiwi

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