


MENUS DE CANTINE

LUNDI 12-févr	MARDI 13-févr	JEUDI 15-févr	VENDREDI 16-févr
Sauté de dinde	Surimi et œuf dur 10,11	Soupe à la tomate	Betterave et mâche
Pommes noisettes 2,5,6,12	Spaghetti	Cake au chèvre et olives 5,6,10	Beignets de calamars 5,8,10
Comté 6	sauce bolognaise au bœuf	Petit suisse aux fruits 6	Knoki 4,5,6,10
 Banane	Crème gourmande vanille 6	Compote	 Pomme

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