

MENUS DE CANTINE

LUNDI 19-févr	MARDI 20-févr	JEUDI 22-févr	VENDREDI 23-févr
Nuggets de poulet 5,10	Carottes rapées et féta 6	Poulet à la crème 6	Soupe vermicelle 2,5,6
Pommes rissolées 5	Tarte au jambon 5,6,10	Purée Carottes/Choux fleurs 6	Chipolata
Emmental 6	Duo de haricots	Camembert 6	Lentilles
Fruit	Yaourt Chocolat liégeois 6,13	Compote de poire	Fromage blanc et confiture 6

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