

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 06-janv	MARDI 07-janv	JEUDI 09-janv	VENDREDI 10-janv
Carottes rapées et œuf dur	Betteraves rouges en salade 9, 10	Rosette 4, 6, 13	Taboulé
Sauté d'agneau	Steak haché	Pâtes 5	Gratin de Cabillaud 11
Haricots blancs	Poêlée de Légumes	Carbonara	Pommes de terre
Petits suisse au fruits 6	Coulommier 6	Banane	Chocolat Liégeois 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



FRESH

Poisson frais



VIANDES  
DE FRANCE

Viandes française



VIANDES  
DE FRANCE

œufs français



Label rouge



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Recette CO.Cli.Co



De saison



Haute Valeur Environnementale