

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 13-janv	MARDI 14-janv	JEUDI 16-janv	VENDREDI 17-janv
Escalope de porc	Soupe 6	Saucisse de volaille	Poisson pané 5,11
Haricots beurre	Crêpes jambon/gruyère 6,10	Purée 6	Blé 5,6
Comté 6	Mâche	Vache qui rit 6	Entremet 6
Pomme	Yaourt aux fruits 6	Galette des rois 4,5,6,10	Poire au sirop

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