

MENUS DE CANTINE

LUNDI 20-janv	MARDI 21-janv	JEUDI 23-janv	VENDREDI 24-janv
Tartine de pâté 5,10	Sauté de dinde	Carottes rapées /fêta 6	Soupe 6
Steak haché	Brocolis	Poulet à la crème 6	Beignets de clamars 5,6,8,10
Purée Pommes de terre et carottes 6	Emmental 6	Pâtes 5	Pommes de terre "Rosti" 2,5,6,10
Crème Vanille 6	Yaourt liégeois 6	Kiwi	Banane

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