

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 27-janv	MARDI 28-janv	JEUDI 30-janv	VENDREDI 31-janv
Tartine rillettes de sardine <b>5,10,11</b>	Pâtes <b>5</b>	Filet poulet au curry <b>6</b>	Betterave rouge en salade
Tartiflette jambon <b>6</b>	Bolognaise <b>6,10</b>	Haricots verts	Colin sauce beurre blanc <b>2,3,6,10,11</b>
Mâche	Babybel <b>6</b>	Petit suisse aux fruits <b>6</b>	Carottes roties au miel
Entremet <b>6</b>	Compote	Poire	mousse au chocolat <b>6,10</b>

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