

# MENUS DE CANTINE

LUNDI 03-févr	MARDI 04-févr	JEUDI 06-févr	VENDREDI 07-févr
Salade Piémontaise <b>6,9,10</b>	Soupe à la tomate 6	Cabillaud sauce saint Jacques <b>3,6,8,11</b>	Bœuf Bourguignon 5
Escalope de dinde	Tarte au Fromage <b>5,6,10</b>	Riz	Pommes de terre/carottes
Poelée de légumes	Mâche	Emmental 6	fromage St Morêt 6
Fromage de chèvre 6	Yaourt nature 6	Fromage blanc sur lit de confiture 6	Poire

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

Label rouge



AGRI  
BIO

Agriculture biologique



APP  
D'ORIGINE  
PROTÉGÉE

Appellation d'Origine Protégée (AOP)



CO  
CLI  
CO

Recette CO.Cli.Co



DE  
SAISON

De saison



HAUTE  
VALEUR  
ENVIRONNEMENTALE

Haute Valeur Environnementale