

MENUS DE CANTINE

| LUNDI 10-févr | MARDI 11-févr | JEUDI 14-févr | VENDREDI 15-févr |
|------------------------------|-----------------------|--|---------------------------------|
| Hamburger 6,10,12 | Soupe de légumes 6 | Carottes rapées | Betterave en salade |
| Pommes noisettes 5 | Chipolatas | Roti de dinde | Pavé de saumon 11 |
| Kiwi | Carottes Vichy 6 | Gratin de pommes de terre et Choux fleur 6,10 | Epinards 6 |
| Cookie 4,5,6,10 | Pomme | Banane | Crêpe au sucre 5,6,10 |

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