

MENUS DE CANTINE

LUNDI 24-févr	MARDI 25-févr	JEUDI 27-févr	VENDREDI 28-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