

MENUS DE CANTINE

LUNDI 05-janv	MARDI 06-janv	JEUDI 08-janv	VENDREDI 09-janv
Toast saumon fumé 4, 6, 11, 12	Roti de porc	Soupe	Riz à paëlla
Emincés de poulet au curry 6	Purée de carotte pomme de terre 6	Pizza fromages 5,6,10	Fruits de mer 8,11
Pâtes 6	Emmental 6	haricots vert	Camenbert 6
Poires	Galette de rois 4,5,6,10	yaourt aux fruits 6	Compote de pomme

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