

MENUS DE CANTINE

LUNDI 06-janv	MARDI 07-janv	JEUDI 09-janv	VENDREDI 10-janv
Betterave rouge	Carottes rapées,œuf 9, 10	Rosette 4, 6, 13	Taboulé
Sauté d'agneau	Steak haché	Pâtes 5	Gratin de Cabillaud 11
Haricots blancs	Poêlée de Légumes	Bolognaise	Pommes de terre
Petits suisse au fruits 6	Coulommier 6	Banane	Chocolat Liègeois 6

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