



## LE MENU DE LA CANTINE

	Semaine 05 DU 02/02/2022 AU 03/02/2022	Semaine 08 DU 20/02/2022 AU 24/02/2022
LUNDI		Lentille  Pomme de terre façon tartiflette  Mousse chocolat lait Samos
MARDI		Pâté de campagne  Colin d'Alaska pané Epinard  <u>Yaourt nature sucré BIO</u> <u>Six de Savoie</u>
JEUDI	Salade verte  <u>Hachis parmentier</u>  Yaourt BIO <u>Cotentin nature</u>	Carotte râpée  La petite veggio Haricots persillés  Danonimo rigolo Fruit
VENDREDI	Feuilleté fromage  Escalope de dinde viennoise Beignet de chou-fleur  Crêpe Le carré	<u>Pizza tex</u>  <u>Escalope de veau haché</u> <u>Emincé de poireaux à la crème</u>  Tarte à la mangue <u>Cotentin ail fines herbes</u>

Attention !!! Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (projet d'accueil individualisé).