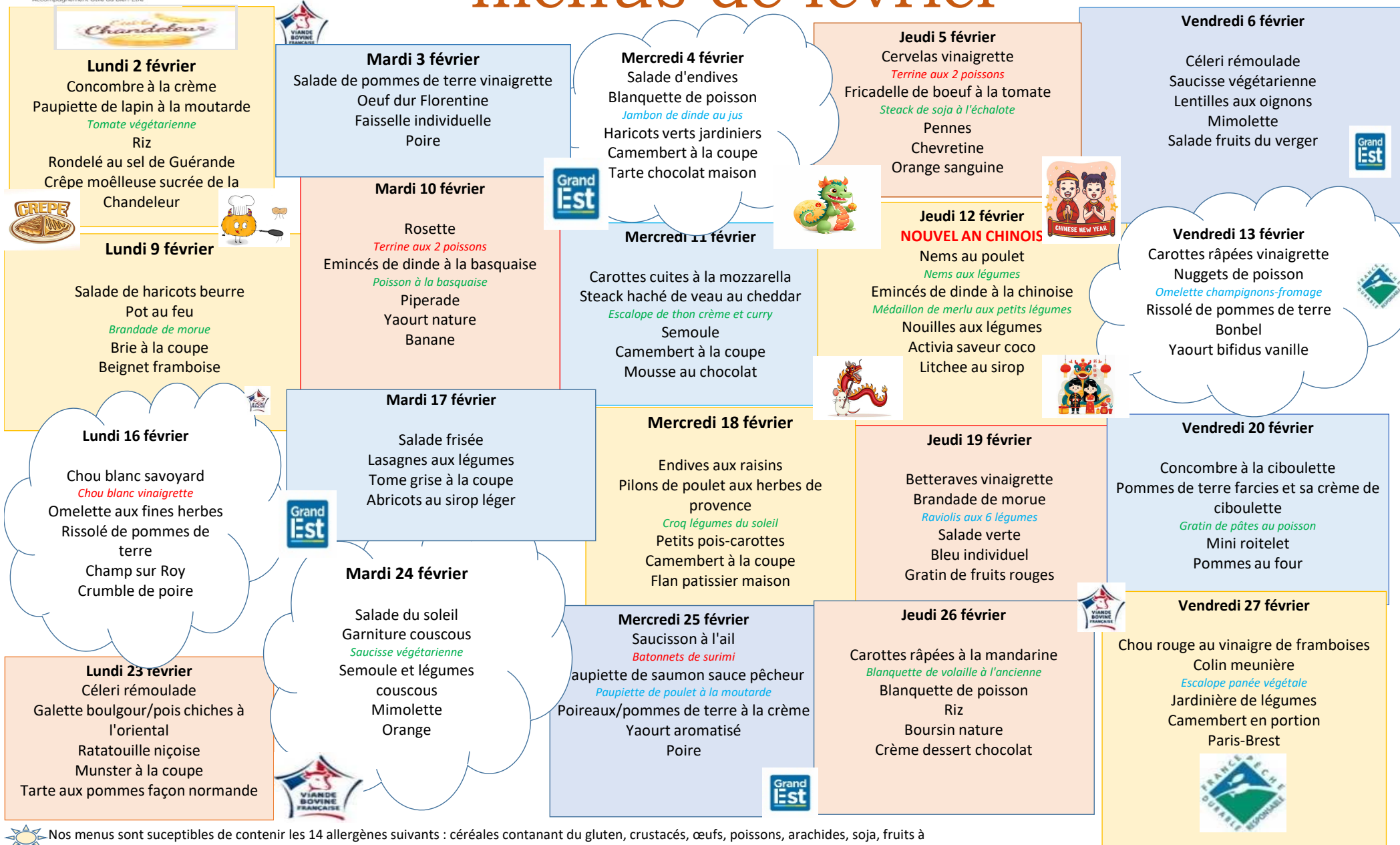





menus de février






 Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

 Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

 Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique (hors mercredi).

Légende:

	:sans porc
	:sans viande
	:sans poisson