






# Menu de cantine

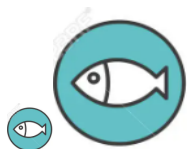
Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janvier	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janvier
<p>Coleslaw </p> <p>Daube de bœuf ( ferme Rebuffel) Polenta Mimolette</p>	<p>Salade d'Ebly </p> <p>Paupiette Haricots plats Yaourt Orange</p>	<p>Salade de lentilles </p> <p>Veau à la crème Chou-fleur béchamel Chanteneige Clémentine</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Radis / beurre Quenelle Riz Flan vanille Pomme</p>	<p>Salade norvégienne Limande « MSC » Epinards/ carottes Leerdamer Compote</p>
Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
<p>Concombres vinaigrette Nems Riz cantonnais Yaourt</p>	<p>Carottes râpées Rosbeef Ratatouille Bonbel Tarte aux pommes</p>	<p>Salade frisée aux croutons Raviolis sauce tomate Fromage râpé Clémentine</p>	<p><b>VEGETARIEN</b></p> <p>Salade de pommes de terre Omelette Poêlée forestière Gouda Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de tomates et thon Brandade de poisson Fromage blanc Kiwi</p>

N.B : tous les menus peuvent changer selon : la qualité des produits, la date limite de consommation, les ruptures de stocks, les livraisons...

 : produits issus de l'agriculture biologique

 : produits faits maison

# Liste des 14 allergènes INCO à déclaration obligatoire et leurs symboles



poisson



œuf



lait



arachide



gluten



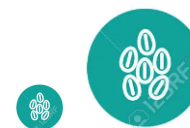
céleri



moutarde



fruits à coques



sésame



soja



sulfites



crustacés



mollusques



lupin