

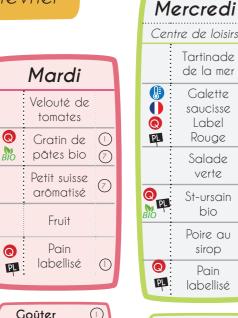
# Menu du restaurant municipal

Vacances d'hiver

#### Du 10 au 14 février

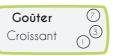












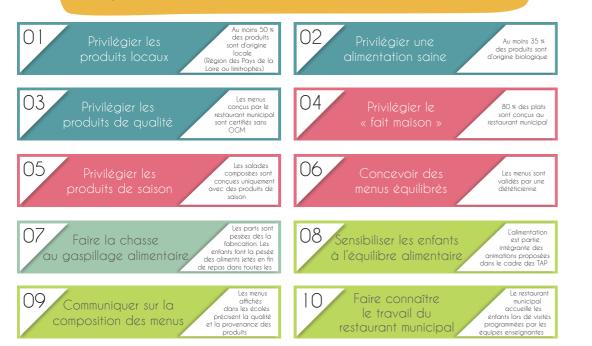




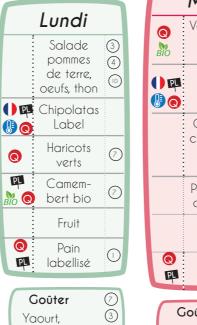




## 10 points à retenir de la charte alimentaire



## Du 17 au 21 février



biscuit



chocolatée





confiture

Viande

foie

bio VBF

Frites

Yaourt à

boire

Aides de l'Union Européenne

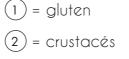
à destination des écoles

Ce menu a été établi à titre indicatif. Quelques modifications peuvent intervenir après parution.



Produits de qualité : il s'agit soit d'un produit labelisé, certifié, d'appelation d'origine protégée...

### Les produits allergènes :



- (3) = ocuts
- (4) = poissons
- (5) = arachide
- (6) = soja
- (7) = |ait

- (8) = fruit à coque
- (9) = celeri
- (10) = moutarde
- (11) = sésame
- (12) = sulfites
- (13) = lupin
- (14) = mollusques

#### Les sigles:

IGP: Indication géographique protégée

**VBF**: Viande bovine Française

MSC: Produits de la mer durable

BBC: Bleu Blanc Coeur, gamme de produits adaptée à la restauration collective reconnus pour leurs intérêts nutritionnels et environnementaux