

Menu du 13 au 17 Octobre

	Ingrédients allergènes (X = allergène présent)													
	Oeufs	Lait	Crustacés	Mollusques	Poissons	Arachides	Graines de sésame	Soja	Anhydride sulfureux et sulfites	Fruits à coques	Gluten	Moutarde	Lupin	Céleri
Lundi 13 octobre	Semaine du goût													
 Salade de pâtes multicolores	X				X				X		X	X		
 Poulet à la portugaise  														
Papillote d'épi de maïs/haricots verts		X												
Fromage		X												
 Fruits (AOP)														
Mardi 14 octobre	Végétarien													
 Carottes râpées-pommes	T	T							X		T	X		
 Œufs brouillés	X													
 Curry de légumes		X												
 Emmental 		X												
 Gâteau courgettes/chocolat								X			X			
Mercredi 15 octobre														
Radis - beurre demi-sel		X												
 Boulettes de bœuf à la tomate 														
 Crumble de butternut		X									X			
Yaourt aux fruits		X												
Jeudi 16 octobre														
 Salade grecque (Féta, salade, olives, tomates, concombre)	X	X							X		T	X		
 Fricassée d'encornets au chorizo		X			X			T		T		T		
 Trio de céréales 														
 Fromage blanc  		X												
Vendredi 17 octobre														
Pastèque														
 Rôti de porc orloff  		X												
 Pois cassés  														
 Yaourt nature  		X												
Toute la semaine : Pain Local											X			

Légende

Fait maison : 

Viande française : 

Local : 

Bio : 

Label rouge : 

Pêche durable (MSC): 

Bleu Blanc Cœur : 

Appellation d'Origine Protégée : 

Indication Géographique Protégée : 

Lait et produits laitiers à l'école : 

Fruits et légumes à l'école : 

Traces : **T**

Haute Valeur Environnementale: 

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles : *

