




















Menu du 1er au 5 juin

	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 1er juin														
 Salade de perles	X	X									X			
 Paupiette de dinde à la crème 		X					X			T				
Brocolis 		X												
Fromage (AOP) 		X												
 Fruits 														
Mardi 2 juin														
Fèves beurre demi-sel		X												
 Roti de porc														
Flageolets														
Yaourt		X												
Mercredi 3 juin														
Rosette		X												
 Poisson frais en papillote		X			X									
 Carottes vichy														
Fromages 		X												
Fruits														
Jeudi 4 juin														
Radis beurre demi-sel 		X												
 Flan de courgettes	X	X												
Pâtes (complètes)	X	X												
 Ile flottante	X	X												
Vendredi 5 juin														
Menu proposé par les enfants														
 Concombre à la crème 	X							X			X			
 Spaghettis bolognaise 										X				
Glace		X												
Toute la semaine : Pain Local														

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 : *

