























Menu du 20 au 24 avril

	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 20 avril														
 Salade coleslaw	X							X			X			
 Chipolatas														
Lentilles  														
 Crème spéculos		X								X				
Mardi 21 avril														
 Œufs-mayonnaise	X							X			X			
Boulettes panées de blé à la thaï	T	T								X				T
 Gratin de chou fleur		X								X				
 Fromage (AOP)		X												
 Fruits 														
Mercredi 22 avril														
 Asperges sauce blanche		X								X				
 Noix de joue de bœuf 														
Tagliatelles		X								X				
Sundae caramel beurre salé		X							X					
Jeudi 23 avril														
 Salade composée								X			X			
Poulet  														
Haricots verts		X												
 Fromage 		X												
 Fruits (AOP)														
Vendredi 24 avril														
Local les fermiers du Marais Poitevin														
Radis rose - beurre demi-sel		X												
 Poisson frais à la crème		X		X										
 Pomme de terre vapeur														
Fromage blanc 		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 : *

