

Menu du 29 Septembre au 3 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 29 septembre														
 Chou Blanc-emmental	T	X							X		T	X		
 Tomates farcies														
Riz 		X												
Compote pomme-fraise														
Mardi 30 septembre														
Radis noir-beurre demi-sel		X												
 Sauté de veau à la méridionale 											X			
Pâtes bateaux		X									X			
 Yaourt nature 		X												
Mercredi 1er octobre														
 Potage tomate-vermicelle											X			
 Cuisse de dinde rôtie														
 Gratin de chou fleur		X									X			
Salade	T	T							X		T	X		
Choux à la vanille	X	X						T		T	X			
Jeudi 2 octobre														
Crêpe au fromage	X	X									X			
 Dos de colin					X									
 Carottes vichy 														
 Fromage 		X												
 Fruits 														
Vendredi 3 octobre														
Végétarien														
 Piémontaise aux œufs	X								X			X		
 Quiche courgettes-chèvre	X	X									X			
Salade iceberg	T	T							X		T	X		
Yaourt nature  		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 : *

