
























Menu du 10 au 14 Novembre

	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 10 novembre														
 Céleri rémoulade	X								X			X		
 Bœuf  											X			
 Pommes de terre 		X												
 Yaourt nature  		X												
Mardi 11 novembre														
FERIE														
Mercredi 12 novembre														
végétarien														
 Chèvre chaud / salade	T	X							X		T	X		
 Œufs brouillés	X													
Ratatouille 														
 Mousse au chocolat		X												
Jeudi 13 novembre														
 Betteraves 	T	T							X			X		
Poisson frais		X			X									
 Purée de patates douces		X												
Eclair café/chocolat	X	X									X			
Vendredi 14 novembre														
 Potage vermicelle-tomate											X			
Cordon bleu	T	X									X			T
Petits pois 														
Fromage (AOP) 		X												
 Fruits  														
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 : *

