

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

## Légende

Fait maison : 

Viande française : 

Local : 

Bio : 

Label rouge : 

Pêche durable (MSC): 

Bleu Blanc Coeur : 

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 : \*

