






















Menu du 25 au 29 mai

	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 25 mai														
Férié														
Mardi 26 mai														
Les fermiers														
 Chou-blanc									X			X		
 Sauté de porc														
 Pommes de terre vapeur														
 Fromage blanc 		X												
Mercredi 27 mai														
 Carottes râpées					X			X						
 Blanquette de dinde 		X									X			
Riz 														
Yaourts aux fruits		X												
Jeudi 28 mai														
 Crème de foie	X	X								T	X			
 Dos de colin d'alaska pané	T	T		T	X						X			
Petis pois 														
 Fromage (AOP)		X												
 Fruits (AOP)														
Vendredi 29 mai														
 Salade de gésiers									X			X		
 Roti de veau														
 Flan de courgettes		X												
 Fromage 		X												
 Mousse au chocolat		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 : *

