


Menu du 4 au 7 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
	Local les fermiers du Marais Poitevin													
Chou blanc-emmental		X							X			X		
Œufs brouillés	X													
Ratatouille														
Gâteau basque	X	X						T		T	X			
Mardi 5 mai														
Concombre à la crème		X							X			X		
Jambon grillé		X						X			X			
Gratin dauphinois		X												
Glace		X												
Mercredi 6 mai														
Endives-pommes-noix		X							X		X			
Rôti de veau														
Flageolets														
Yaourt aromatisé aux fruits		X												
Judi 7 mai														
Calamars à la romaine	T	T	T	X				T			X			
Cuisse de dinde														
Brocolis		X												
Fromage		X												
Fruits														
Vendredi 8 mai														
Férié														
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 : *