

Menu du 21 au 25 septembre

	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 21 septembre														
Melon 🍈														
Chipolatas 🍖														
Lentilles 🌿														
Yahourt aromatisé aux fruits 🍓		X												
Mardi 22 septembre														
Salade de perles (surimi-concombre)	X	X			X						X			
Cuisse de poulet 🍗														
Haricots verts 🌿		X												
Fromage 🧀		X												
Poires 🍏														
Mercredi 23 septembre														
Tomates									X			X		
Nuggets de blé cuit	T							T			X			X
Gratin de courgettes	X	X												
Ile flottante	X	X												
Jeudi 24 septembre														
Chou blanc-emmental 🧀		X							X			X		
Lamelles d'encornets à l'armoricaine					X						X			
Boulgour 🌿											X			
Mousse au chocolat 🍫	T	X								T	T			
Vendredi 25 septembre														
Radis blue meat-beurre demi-sel		X												
Bœuf 🍖														
Pommes de terre vapeur														
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 : *

