


# Menu du 15 au 19 juin

	Ingrédients allergènes (X = allergène présent)													
	Oeufs	Lait	Crustacés	Mollusques	Poissons	Arachides	Graines de sésame	Soja	Anhydride sulfureux et sulfite	Fruits à coques	Gluten	Moutarde	Lupin	Céleri
<b>Lundi 15 juin</b>														
Carottes									X			X		
Cordon bleu de dinde		X								X				
Petits pois														
Yaourt nature sucré/petits gâteaux	X	X								X				
<b>Mardi 16 juin</b>														
Salade de pâtes multicolores	X				X					X	X			
Palette de porc														
Gratin de chou fleur violet		X								X				
Fromage		X												
Pastèque														
<b>Mercredi 17 juin</b>														
Salade composée (emmental, dés de jambon, croûtons)		X							X	X	X			
Noix de joue de bœuf														
Polenta		X								X				
Crumble aux pommes		X								X				
<b>Jeudi 18 juin</b>														
Préfou à l'ail		X								X				
Poisson frais (chef de baie)					X									
Courgettes à la crème		X												
Fromage		X												
Fruits (AOP)														
<b>Vendredi 19 juin</b>														
Tomates-œufs-mozzarella	X	X							X			X		
Curry de légumes														
Semoule		X								X				
Glace		X												
<b>Toute la semaine : Pain Local</b>														

## 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:

