

Menu du 22 au 26 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 22 septembre														
 Betteraves 	T	T							X		T	X		
 Poulet rôti 														
Pommes grenailles														
 Yaourt nature 		X												
Mardi 23 septembre														
 Beurre de sardine		X			X									
 Palette de porc 											X			
 Purée de courgette 		X												
 Fromage (AOP)		X												
 Fruits 														
Mercredi 24 septembre														
 Salade de gésiers	T	T							X		T	X		
 Paupiette de veau								X			X			
Chou romanesco		X												
Glace		X												
Jeudi 25 septembre														
 Crème de foie	X	X								T	X			
 Fish and chips de colin d'alaska	T	X	T		X			T			X	T		T
Petits pois 														
 Fromage (AOP)		X												
 Fruits 														
Vendredi 26 septembre														
Végétarien														
 Macédoine-mayonnaise/œufs 	X								X			X		
 Gratin de courges butternut 		X												
 Torsades de blé et pois chiches	T	X						T			X			
Ile flottante	X	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 : *

