

# Menu du 15 au 19 décembre

		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
<b>Lundi 15 décembre</b>														
🏠	Salade niçoise					X			X		T	X		
🏠	Bœuf bourguignon  											X		
	Brocolis		X											
	Fromage 		X											
	Fruits 													
<b>Mardi 16 décembre</b>														
🏠	Carottes  	T	T						X		T	X		
🏠	Œufs brouillés	X												
	Torsades végétales pois chiches	T	X						T		X			
	Yaourt nature  		X											
<b>Mercredi 17 décembre</b>														
🏠	Velouté de légumes au Kiri		X											
	Fisch and chips de colin d'Alaska		X			X						X		
	Petits pois 													
	Vacherin vanille/framboise	X	X			T			T	T				
<b>Jeudi 18 décembre</b>														
	Beignets de calamars à la romaine			T	X	T					X			
	Poulet  													
	Haricots verts		X											
	Fromage (AOP)		X											
	Fruits (AOP) 													
<b>Vendredi 19 décembre</b>														
🏠	A - - - T - E - - R - - - - E -		X			X					X			
🏠	N - I - D - - O - E - E - O - C C - - - T E													
	P - M - - - - H - - S -													
🏠	B - C - E - U - - L - A	X	X								X	X		
	Clémentines 											X		
<b>Toute la semaine : Pain Local</b>												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 : \*

