

# Menu du 17 au 21 Novembre

	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 17 novembre</b>													
Radis-beurre demi sel	X												
Sauté de porc à la portugaise													
Semoule	X										X		
Yaourt nature	X												
<b>Mardi 18 novembre</b>													
Crêpe au fromage	X	X								X			
Boeuf													
Haricots verts	X												
Fromage (AOP)	X												
Fruits													
<b>Mercredi 19 novembre</b>													
Riz à la niçoise	T	T						X		X			
Poisson à la bordelaise				X						X			
Carottes vichy													
Île flottante	X	X											
<b>Jeudi 20 novembre</b>													
Macédoine mayonnaise	X							X		X			
Poulet													
Frites													
Yaourt nature	X												
<b>Vendredi 21 novembre</b>													
Salade de lentilles	T							X	T	X			
Raviolis spinaci à la tomate	T							X	T	X			
Salade													
Crème caramel beurre salé	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 : \*

