




















Menu du 9 au 13 mars

	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
Lundi 9 mars														
 Salade de perles multicolores					X			X		X	X			
Palette de Porc 														
Epinards gratinés		X												
 Fromage (AOP)		X												
 Fruit 														
Mardi 10 mars Menu local les Fermiers Végétarien														
 Macédoine-œufs 	X							X				X		
 Blanquette végétarienne aux haricots blancs		X												
Eclairs café/chocolat	X	X					X		T	X				
Mercredi 11 mars														
Pomelos														
 Poulet basquaise 														
Semoule 										X				
 Crème caramel beurre salé		X												
Jeudi 12 mars														
 Radis / beurre demi-sel 		X												
 Poisson à la bordelaise 	T	T			X		T			X				
Poêlée camarguaise										T				T
Yaourts aux fruits		X												
Vendredi 13 mars CROSS														
 Salade - emmental		X						X			X			
Hamburgers		X						X		X	X			
Frites														
 Smoothie aux fruits														
Toute la semaine : Pain Local										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 : *

