

Menu du 23 au 27 février

	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 23 février														
 Taboulé											X			
 Cordon bleu de dinde	X	X									X			
Petits pois 														
 Fromage (AOP)		X												
Compote 														
Mardi 24 février														
Pomelos														
 Poisson à la dieppoise 		X			X									
 Carottes vichy 		X												
 Entremet/bugnes	X	X								T	X			
Mercredi 25 février														
Feuilleté au chèvre	X	X									X			
 Jambon grillé														
Flageolets														
Fromage 		X												
 Pommes au four		X												
Jeudi 26 février														
 Salade-noix									X	X		X		
 Spaghettis bolognaise 											X			
Yaourt		X												
Vendredi 27 février														
Menu local les fermiers														
Radis noir-beurre demi-sel		X												
 Crumble de butternut		X									X			
 Pois cassés  														
 Yaourt nature 		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 : *

