

Menu du 14 au 18 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 14 septembre														
 Carottes-pommes 									X			X		
 Chili végétarien														
Blé 											X			
 Fromage blanc 		X												
Mardi 15 septembre														
Rillettes de thon		X			X									
 Palette de porc														
Pois cassés  														
 Fromage 		X												
 Fruits 														
Mercredi 16 septembre														
 Salade crétoise(tomate,concombre,olive,fêta)	X								X			X		
 Bœuf aux olives 														
Poêlée de légumes														
Tarte aux pommes											X			
Jeudi 17 septembre														
 Concombre à la crème		X							X			X		
 Poulet rôti  														
Pommes grenailles														
 Yaourt nature 		X												
Vendredi 18 septembre														
Pastèque														
Dos de colin d'alaska meunière	X	X		T	X							X		
 Gratin de butternut		X										X		
 Fromage (AOP)		X												
 Fruits 														
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 : *

