

Menu du 7 au 11 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 7 septembre														
 Taboulé											X			
 Cordon bleu		X						T			X			
Petits pois 														
 Fromage 		X												
 Fruits 														
Mardi 8 septembre														
Melon														
  Tomates farcies 														
Riz 														
 Entremet		X												
Mercredi 9 septembre														
Chou blanc-emmental		X							X				X	
 Noix de joue de bœuf														
Brocolis														
 Compote/galette	X	X									X			
Jeudi 10 septembre														
Radis-beurre 		X												
 Poisson frais					X									
 Pomme de terre vapeur 														
 Yaourt nature 		X												
Vendredi 11 septembre														
 Macédoine-œufs	X								X				X	
 Curry de légumes au lait de coco														
Coquillettes 											X			
 Fromage (AOP)		X												
 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 : *

