

Menu du 2 au 6 mars

	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 2 mars														
 Potage Vermicelle-tomate										X				
 Rôti de Porc 														
Chou Romanesco		X												
 Fromage 		X												
 Fruit 														
Mardi 3 mars														
Menu local les Fermiers Végétarien														
 Céleri Rémoulade								X				X		X
 Gratin de choux-fleurs		X								X				
Lentilles 														
 Yaourt nature 		X												
Speculos	T	T						X		T	X			
Mercredi 4 mars														
 Endives-Pommes	T	T						X			T	X		
 Jambalaya au poulet 														
Ile Flottante	X	X												
Jeudi 5 mars														
 Carottes râpées 	T	T						X			T	X		
 Lamelles d'encornet à l'armoricaine					X						X			
Coquillettes 		X									X			
Yaourts aux fruits		X												
Vendredi 6 mars														
 Saucisson à l'ail														
 Paupiette de veau aux champignons 		X						X			X			
Semoule 											X			
 Fromage (AOP) 		X												
 Fruit 														
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 : *

