
















Menu du 11 au 13 mai

	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 11 mai														
 Macédoine-mayonnaise	X								X		X			
 Chili végétarien														
 Riz 		X												
Ile flottante	X	X												
Mardi 12 mai														
Radis noir-beurre		X												
 Hachis parmentier 		X												
Salade								X			X			
 Entremet		X												
Mercredi 13 mai														
 Rillettes de thon		X			X									
 Aiguillettes de poulet à la crème 		X												
 Poêlée de légumes		X												
Fromage 		X												
Compote 														
Jeudi 14 mai														
Férialé														
Vendredi 15 mai														
Férialé														
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 : *

