

Menu du 15 au 19 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 15 septembre														
 Concombre à la crème	X	X						X			X			
 Courgettes farcies 														
Pâtes riso		X								X				
 Yaourt nature 		X												
Mardi 16 septembre														
Melon 														
 Bœuf braisé aux carottes 										X				
 Pommes de terre vapeur 		X												
 Entremet		X												
Mercredi 17 septembre														
 Salade composée:mimolette,dés de jambon	T	X						X		T	X			
Cuisse de pintade														
Haricots verts		X												
 Gâteau yaourt/pommes	X	X								X				
Jeudi 18 septembre														
Pastèque														
 Poisson frais à la parisienne		X			X									
Poêlée à la camarguaise														
 Fromage 		X												
 Mousse au chocolat		X												
Vendredi 19 septembre														
Végétarien														
  Betteraves 								X			X			
  Gratin de courges butternut 		X												
Torsades végétales blé et pois chiches	T	X					T			X				
Ile flottante	X	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 : *