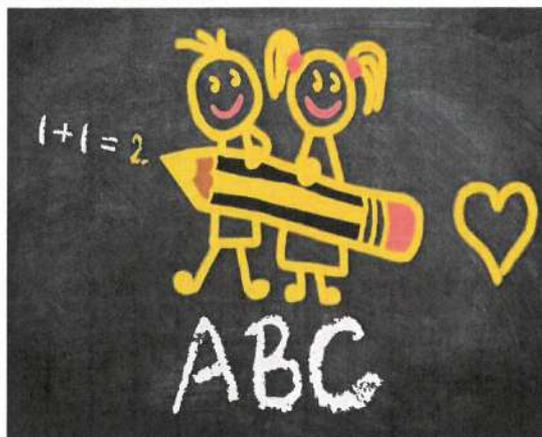


Menu du 1er au 5 Septembre

	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 1er septembre														
Pastèque														
  Spaghettis bolognaise gruyère  		X									X			
Glace		X												
Mardi 2 septembre														
 Concombre 														
 Rôti de porc  														
Lentilles  														
 Yaourt nature 		X												
Mercredi 3 septembre														
 Tarte tomates-chèvre		X									X			
Poisson pané 	T	T			X			T			X			T
Haricots verts		X												
 Poires au chocolat														
Jeudi 4 septembre														
 Salade de perles (concombre, surimi)	X	X			X						X			
Cuisse de poulet  														
Petits pois 														
 fromage (AOP)		X												
 Fruits 														
Vendredi 5 septembre														
 Carottes 	T	T							X		T	X		
 Œufs brouillés	X													
 Ratatouille 														
 fromage blanc 		X												
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 : *