

















Menu du 5 au 9 janvier

	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 5 janvier														
 Taboulé										X				
 Fisch and chips de colin d'Alaska	T	X	T		X			T		X	T			T
Petit pois 														
Fromage		X												
Compote 														
Mardi 6 janvier														
 Chou blanc-emmental	T	X							X		T	X		
 Boudin blanc aux pommes 		X												
 Purée 		X												
Frangipane	X	X								X	X			
Mercredi 7 janvier														
 Betteraves 	T	T							X		T	X		
 Spaghettis bolognaise 		X									X			
Ile flottante	X	X												
Jeudi 8 janvier														
Rosette - beurre		X												
 Cuisse de dinde														
Haricots verts 		X												
 Fromage 		X												
 Fruits 														
Vendredi 9 janvier														
  Carottes 	T	T							X		T	X		
 Chili végétarien														
Riz 		X												
 Yaourt nature 		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 : *

