


























Menu du 27 au 30 avril

	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 27 avril	Local les fermiers du Marais Poitevin													
 Carottes rapées								X			X			
  Sauté de porc  														
 Pois cassés  														
 Yaourt 		X												
Mardi 28 avril														
 Haricots beurre								X			X			
 Spaghettis bolognaise végétarienne 		X						X		X				
 Fromage 		X												
 Fraises-chantilly														
Mercredi 29 avril														
 Salade César		X						X		X				
 Poisson à la bordelaise	T	T			X			T		X				
Riz à la camarguaise														
Far aux pruneaux	X	X								X				
Jeudi 30 avril														
 Saucisson à l'ail								X			X			
 Cordon bleu		X								X				
Petits pois 														
 Fromage 		X												
 Fruits (AOP)														
Vendredi 1er mai														
Féié														
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 : *