

Menu du 2 au 6 février

Menu du 2 au 6 février		Ingrédients allergènes (X = allergène présent)														
		Oeufs	Lait	Crustacés	Mollusques	Poissons	Arachides	Graines de sésame	Soja	Anhydride sulfureux et sulfite	Fruits à coques	Gluten	Moutarde	Lupin	Céleri	
Lundi 2 février																
	Chou blanc - emmental	T	X							X			X			
	Porc à la provençale 															
	Purée de butternut  		X													
	Crêpe au sucre	X	X									X				
Mardi 3 février																
	Carottes râpées 	T	X							X			X			
	Œufs brouillés 	X														
	Torsades végétales blé et pois chiches	T	X						T			X				
	Yaourt nature  		X													
Mercredi 4 février																
	Haricots beurre	T	X							X			X			
	Cuisse de poulet															
	Pommes noisettes															
	Crème brûlée		X													
Jeudi 5 février																
	Chèvre chaud/salade	T	X							X			X			
	Colombo de poisson					X										
	Trio de céréales 		X									X				
	Gâteau au chocolat et betterave	X	X									X				
Vendredi 6 février																
	Crème de foie	X	X								T	X				
	Veau marengo  		X									X				
	Brocolis		X									X				
	Fromage (AOP)		X													
	Fruits 															
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 : *

