






















# Menu du 18 au 22 mai

	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
<b>Lundi 18 mai</b>														
 Taboulé											X			
 Boulettes de bœuf 														
Haricots verts		X												
 Fromage 		X												
 Fruits 														
<b>Mardi 19 mai</b>														
 Concombre à la crème	X	X							X			X		
 Filet de saumon sauce beurre blanc	T	X			X						X			
Tagliatelles	X	X									X			
 Panna cotta aux fruits rouges		X												
<b>Mercredi 20 mai</b>														
 Salade de perles	X	X			X				X					
 Roti de porc orloff		X												
Brocolis		X												
Fromage 		X												
Fruits														
<b>Jeudi 21 mai</b>														
 Betteraves 									X			X		
Poulet  														
Pommes grenailles														
Yaourt aromatisés aux fruits		X												
<b>Vendredi 22 mai</b>														
 Salade composée	X								X		X	X		
 Torsades végétales pois chiche	T							T			X			
 Gratin d'épinards		X												
Eclairs café/chocolat	X	X						X		T	X			
<b>Toute la semaine : Pain Local</b>												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 : \*

