

Menu du 24 au 28 Novembre

		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 24 novembre															
Radis blue Meat-beurre demi sel			X												
Tartiflette			X												
Salade batavia															
Entremet			X												
Mardi 25 novembre															
Velouté de butternut															
Boulettes de bœuf															
Flageolets															
Fromage					X										
Fruits															
Mercredi 26 novembre															
Salade (croûtons-emmental)		T	X						X	X	X				
Blanquette de dinde			X								X				
Boulgour			X								X				
Panna cotta aux fruits rouges			X												
Jeudi 27 novembre															
Préfou à l'ail			X								X				
Poisson à l'armoricaine			X			X									
Brocolis			X												
Fromage			X												
Fruits															
Vendredi 28 novembre															
Carottes rapées		T	T						X	T	X				
Chili végétarien															
Riz			X												
Flan pâtissier		X	X								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 :



Haute Valeur Environnementale:



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles : *

