



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	Œ u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s (3)	M o u t a r d e	C é l e r i	M o l l u s q u e s	C r u s t a c é s	P o i s s o n s
Lundi 29 AVRIL	SANDWICH JAMBON FROMAGE		X		X	X									
	CHIP'S					X	X			X					
	YAOURT A BOIRE				X					X					
	COMPOTE A BOIRE									X					
Mardi 30 AVRIL	Mesclun					X		X	X	X	X				
	Gratin de courgettes riz à la viande		X	X	X	X				X					
	Tomme de Montagne				X					X					
	Gâteau d'anniversaire du mois d'Avril		X	X	X					X					
Mercredi 1 MAI	FERIE														
Jeudi 2 MAI	Radis Beurre				X					X					
	Chili sin Carne		X		X	X				X					
	Faiselle Allagnat				X					X					
	Compote de Pommes				X					X					
Vendredi 3 MAI	Velouté de Champignons				X	X				X					
	semoule		X	X		X									
	Blanquette de Poissons				X	X				X				X	X
	kiri		X	X	X	X	X	X		X					
	Ananas en dés										X				
Tous les jours : Pain		Fournil de BRIORD	X							X					

Légende :

(1) Céréales contenant du Gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à Coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland

(3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux est supérieur à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO



GAEC de L'Abreuvoir 38510

Origine de nos Viandes

