



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 20 AU 24 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)	C é 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 20 MAI	MESCLUN 			X	X	X				X				
	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA/RIZ		X	X	X	X			X			X	X	X
	COMTE				X									
	PAMPLEMOUSSE SUCRE								X					
Mardi 21 MAI	VELOUTE DE CHAMPIGNONS				X	X			X					
	CEUFS FLORENTINE /EPINARDS 			X	X	X	X		X					
	FAISSELLE ALLAGNAT 				X									
	COULIS DE FRUITS ROUGES								X					
Mercredi 22 MAI	SALADE DE TOMATES					X	X		X	X				
	POULET AUX CORN FLAKES /COQUILLETES		X	X	X	X		X	X	X				
	REBLOCHON 				X									
	PRUNES								X					
Jeudi 23 MAI	CAROTTES RAPEES 					X			X					
	CROQUE PIZZA 		X			X			X					
	FLAN AU CHOCOLAT			X	X		X							
Vendredi 24 MAI	SANDWICH JAMBON BEURRE 		X		X	X				X				
	CHIP'S		X			X	X	X						
	YAOURT A BOIRE				X					X				
	COMPOTE A BOIRE									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

