



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 27 AU 31 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 l 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 27 MAI	TABOULE					X				X	X				
	COURGETTE A LA CREME / ROTI DE PORC				X	X				X	X				
	YAOURT  				X										
	KIWIS  									X					
MARDI 28 MAI	MELON									X					
	FARFALES AUX PETIS POIS ET LARDONS		X	X	X	X				X	X				
	CAMEMBERT BIO  				X										
	COMPOTE DE POMMES  				X					X					
MERCREDI 29 MAI	CAROTTES RAPEES					X				X	X				
	PARMENTIER DE LENTILLES TOMATES 	X	X	X	X					X					
	BANANES									X					
JEUDI 30 MAI	SALADE DE TOMATES FETA				X	X				X	X				
	SAUTE DE VEAU 					X				X			X	X	X
	SEMOULE  		X	X		X									
	FAISSELLES AUX FRAMBOISES  				X					X					
VENDREDI 31 MAI 	RIZ NICOIS  		X			X				X	X				
	FILET DE COLIN PANE / RATATOUILLE		X			X				X					X
	BRIE				X										
	GATEAU D ANNIVERSAIRES DE MAI		X	X	X	X				X					
Tous les jours : Pain		fourni 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

