



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 10 AU 14 JUIN 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 o j a	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 é 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 10 JUIN	SALADE DE LENTILLES 		X			X					X	X				
	LASAGNES CHEVRE EPINARDS 		X		X	X					X					
	FAISSELLES AU COULIS DE FRUITS ROUGES 				X	X					X					
MARDI 11 JUIN	CAROTTES RAPEES 					X					X	X				
	SPAGHETTI BOLOGNAISE 		X	X		X					X					
	YAOURTS 				X											
	PECHE										X					
mercredi 12 juin	FOND D ARTICHAUD VINAIGRETTE					X					X	X				
	GRATIN DE POMME DE TERRE AU THON		X	X	X	X								X	X	X
	CAMEMBERT 				X											
	MELON										X					
JEUDI 13 JUIN	SALADE DE TOMATES 					X					X	X				
	SEMOULE		X	X		X										
	ESCALOPES DE DINDE A LA CREME 					X						X				
	COMTE 				X							X				
	ABRICOT		X	X		X						X				
vendredi 14 juin 	PASTEQUE										X					
	HAMBURGER / FRITES 		X	X		X					X	X				
	CONE A LA VANILLE			X	X	X	X				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

