Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2024

Jour	Menu	Menu Végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 24 JUIN	SALADE DE PATE AU THON		X	X		X						X				X
	COLIN PANE /HARICOTS VERTS		X			X	X				X					X
	YAOURTS				X											
	NECTARINE										X					
MARDI 25 JUIN	ŒUFS MIMOSA/SALADE			X		X					X	X				
	PARMENTIER DE LENTILLES	Vg	X	X	X						X					
	TOMME DE SAVOIE				X											
	COMPOTE POMMES FRAISES										X					
MERCREDI 26 JUIN	RADIS BEURRE				X						X					
	CUISSE DE POULET /POMMES NOISET		X	X		X			X		X					
	COMTE				X											
	GATEAU AU CITRON		X	X	X	X					X					
JEUDI 27 JUIN	TABOULE		X			X					X	X				
	SAUTE DE VEAU/PUREE DE CAROTTES			X	X	X					X					
	FAISSELLES				X											
	SORBET A LA FRAISE										X					
VENDREDI 28 JUIN	MELON										X					
	GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON		X	X	X	X										
	TOMME DE MONTAGNE				X											
	GATEAU D' ANNIVERSAIRE DE JUIN										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 Quennsland

(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