



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 1 AU 5 JUILLET 2024 LES VACANCES ARRIVENT

Jour	Menu	Gluten (1)	Céufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	
Lundi 1 JUILLET	SALADE VERTE				x					x	x					
	STEAK HACHE A LA TOMATE /SEMOI		x	x	x					x	x					
	YAOURTS			x												
	ABRICOTS									x						
Mardi 2 JUILLET	SALADE DE RIZ THON MAYONNAISE	x			x						x				x	
	BLANC DE DINDE PROVENCALE				x											
	COURGETTES				x					x						
	COMTE			x												
	SNICKERS GLACE		x	x		x		x		x						
Mercredi 3 JUILLET	MELON									x						
	FLAN DE RATATOUILLE /RIZ	x	x	x	x					x						
	FAISSELLE			x												
	NECTARINE									x						
jeudi 4 JUILLET	Sortie Scolaire Classes MMES ABDAOUI et PAGET															
	SANDWICH JAMBON FROMAGE		x		x	x										
	CHIPS		x			x	x									
	YAOURT A BOIRE				x					x						
	PECHES									x						
	BISCUIT		x	x	x	x										
Jeudi 4 JUILLET	PIZZA AU FROMAGE		x	x	x	x										
	COLIN PANE		x		x	x									x	
	HARICOTS VERTS					x				x						
	BRIE			x												
	PECHE															
vendredi 5 juillet	PIQUE NIQUE FIN ANNEE															
	SANDWICH ROSETTE		x			x										
	CHIPS		x			x	x									
	YAOURT A BOIRE					x										
	COMPOTE / BISCUITS		x	x	x					x						
Tous les jours : Pain LE 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'Abrevois (38510)

Origine de nos Viandes

