Menu du Restaurant Scolaire & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 3 JUIN	BETTERAVES SAUCE YAOURT				X	X					X	X				
	BŒUF BOURGUIGNON					X						X				
	COQUILLETTES		X	X		X										
	FAISSELLES COULIS DE FRUITS				X						X					
Mardi 4 JUIN	FEUILLETES AU JAMBON		X	X	X	x						X				
	EPINARDS CREMEUX		X		X						X					
	PILON DE POULET					X						x				
	TOMME				x											
	PECHES										x					
Mercredi 5 JUIN	SALADE VERTE /CROUTONS		X			x					X	x				
	PARMENTIER DE POISSONS		x	x	x	x			x		x				X	X
	CAMEMBERT				x											
	PRUNES										X					
Jeudi 6 JUIN	MELON										X					
	CHILI SIN CARNE/RIZ	V	x		x	x				x	x					
	YAOURTS	V			x											
	SALADE DE FRUITS ROUGES	V									x					
20 TERRE DE JEUX 24 Vendredi 7 JUIN	SALADE DE PATES (tortis, tomates, œufs)		X	X		x					X	X				
	SANDWICH DINDE MAYONNAISE		X	X		x						X				
	YAOURT A BOIRE				x						X					
	BANANE										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