










Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

CENTRE AERE SEMAINE DU 19 AU 23 AOUT 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Allergènes												
			Gluten (1)	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés
Lundi 19 AOUT	BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE					X					X	X			
	STEAK HACHE/SEMOULE 		X			X					X	X			
	COMTE 				X										
	COMPOTE									X					
MARDI 20 AOUT	COLESLAW					X				X	X				
	COQUILLETES /COLIN PANE		X	X	X	X					X				X
	YAOURT AROMATISES				X					X					
MERCREDI 21 AOUT	SALADE VERTE CROUTONS 		X			X				X	X				
	CHIPOLATAS / POMMES NOISETTES		X		X	X					X				
	TOMME BLANCHE				X										
	PECHE									X					
JEUDI 22 AOUT	LENTILLES A L ECHALOTE 		X			X				X	X				
	LASAGNES CHEVRE EPINARD 		X		X	X				X					
	FAISSELLES				X										
	COULIS DE FRUITS JAUNE									X					
VENDREDI 23 AOUT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 					X				X	X				
	PETITS POIS AU LARD 					X				X	X				
	EMMENTAL				X										
	GLACE 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

