



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

CENTRE AERE SEMAINE DU 26 AU 30 AOUT 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 26 AOUT	MESCLUN					X				X	X				
	COLIN PROVENCAL /POMMES NOISETTES		X	X						X			X	X	X
	COMTE				X										
	PECHES									X					
MARDI 27 AOUT	ROSETTE					X					X				
	CEUFS BECHAMEL /EPINARDS CREMEUX		X	X	X	X				X	X				
	YAOURT				X										
	ABRICOTS									X					
MERCREDI 28 AOUT	SALADE DE RIZ		X			X					X				X
	AIGUILLETTE DE POULET /COURGET				X	X				X	X				
	BRIE				X										
	PASTEQUE									X					
JEUDI 29 AOUT	SALADE VERTE					X				X	X				
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE /FROMAGE R		X			X				X	X				
	BRUGNON									X					
VENDREDI 30 AOUT	SALADE DE HARICOTS VERTS					X				X	X				
	GRATIN DE QUENELLES A LA TOMATE /CHAMPIGNONS		X	X	X	X				X					
	FAISSELLE				X										
	MELON									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

