











Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 15 au 19 juillet 2024 CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu végétarien	Allergènes													
			Gluten (1)	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 15 JUILLET	SALADE VERTE 					X					X	X				
	STEAK HACHE /FRITES 					X					X	X				
	TOMME DE SAVOIE			X							X					
	ABRICOT										X					
Mardi 16 JUILLET	TOMATES MOZZARELLA 				X	X					X	X				
	COLIN BEURRE BLANC/SEMOULE		X	X	X											X
	GLACE SUNDAE		X	X	X	X	X	X	X	X						
Mercredi 17 JUILLET	MESCLUN COMPOSE 					X					X	X				
	CHILI VEGETARIEN /RIZ 					X					X					
	GOUDA			X							X					
	COMPOTE BANANE FRAISES										X					
Jeudi 18 JUILLET	MELON										X					
	AIGUILLETTE DE POULET PANEES / LENTILLES			X	X			X		X						
	YAOURTS 			X							X					
	BANANE										X					
Vendredi 19 JUILLET	CELERIS REMOULADE 			X	X	X	X				X	X				
	TAGLIATELLES A LA CARBONARA 		X	X	X						X					
	VACHE QUI RIT										X					
	PASTEQUE										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

