











Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 29 JUILLET au 2 AOUT 2024 CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 29 JUILLET	TOMATES VINAIGRETTE 					X					X	X				
	SAUTE DE VEAU /RIZ 		X	X	X						X					
	FAISSELLE 				X						X					
	FRAISES										X					
MARDI 30 JUILLET	SALADE DE LENTILLES					X						X				
	STEAK HACHE/HARICOTS VERTS 			X	X						X					
	COMTE 			X							X					
	BANANE										X					
MERCREDI 31 JUILLET	TABOULE A LA MENTHE		X		X						X	X				
	PANE DE COLIN /EPINARDS CREMEUX				X	X					X					X
	TOMME GRISE				X						X					
	PECHE										X					
JEUDI 1 AOUT	CAROTTES RAPEES 					X					X	X				
	TAGLIATELLES AUX LEGUMES 		X	X							X					
	CHEVRE				X						X					
	GATEAU CHOCOLAT		X	X	X	X	X				X					
VENDREDI 2 AOUT	PIQUE NIQUE DES VACANCES 															
	SANDWICH JAMBON COMTE		X	X	X	X	X				X					
	CHIPS		X			X	X									
	YAOURT A BOIRE /COMPOTE				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

