



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

semaine du 23 au 27 septembre 2024

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n ( 1 )	Œ u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s ( 2 )	S o j a	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s ( 3 )	M o u t a r d e	C é l é r i e s	M o l l u s q u e s	C r u s t a c é s	P o i s s o n s	
Lundi 23 Septembre	CAROTTES RAPEES					X					X	X					
	ROTI DE VEAU /POMMES NOISETTES		X			X						X					
	EMMENTAL				X												
	PASTEQUE										X						
MARDI 24 Septembre	SALADE DE LENTILLES					X					X	X					
	ŒUFS FLORENTINE/EPINARDS		X	X	X	X					X						
	FAISSELLES				X												
	BANANE											X					
MERCREDI 25 Septembre	FEUILLETES AU FROMAGE		X	X	X	X											
	CUISSE DE POULET /CHOUX FLEURS EN GRATIN		X	X	X	X					X						
	BRIE				X												
	POMME										X						
JEUDI 26 Septembre	SALADE VERTE					X					X	X					
	HACHIS PARMENTIER		X		X	X						X					
	YAOURT AROMATISES				X						X						
VENDREDI 27 Septembre	TOMATE/FETA				X	X					X	X					
	BLANQUETTE DE COLIN / SEMOULE		X			X					X	X				X	
	GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS		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

