



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

Semaine du 2 au 6 SEPTEMBRE 2024 C'EST LA RENTREE

			Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n ( 1 )	C é u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s ( 2 )	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s ( 3 )	M o u l 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	2	septembre	Tomates Vinaigrette					x				x	x						
			Steak haché/frites		x		x						x	x					
			Brie					x											
			Nectarine											x					
mardi	3	septembre	Salade Verte					x				x	x						
			colin pané / Riz		x		X								x			x	
			Yaourt				x												
			Abricots											x					
mercredi	4	septembre	radis									x							
			gratin de pates au jambon emmental		x	x	x	x							x				
			pommes											x					
jeudi	5	septembre	betteraves vinaigrette									x							
			semoule/pois chiche tomates		x	x								x					
			faiselle aux fruits rouge					x						x					
vendredi	6	septembre	salade de lentilles					x				x	x						
			sauté de porc au curry /ratatouille		x		x							x					
			creme dessert vanille		x	x	x							x					
Tous les jours : Pain			FURNIL 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'Abresvoir (38510)  
 Origine de nos Viandes

