



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 9 Septembre	CAROTTES RAPEES					X				X	X				
	DAUBE PROVENCALE /COQUILLETES		X	X		X									
	FAISSELLES				X										
	PECHE AU SIROP									X					
MARDI 10 Septembre	SANDWICH JAMBON FROMAGE		X		X	X									
	CHIPS		X			X	X			X					
	YAOURT A BOIRE				X					X					
	COMPOTE EN GOURDE									X					
MERCREDI 11 Septembre	BISCUITS		X	X		X				X					
	CELERIS REMOULADE					X				X	X				
	PUREE/CHIPOLATAS		X		X	X				X					
	GOUDA				X										
JEUDI 12 Septembre	COMPOTE DE POMMES				X					X					
	SALADE DE POIS CHICHE		X			X				X	X				
	LASAGNE EPINARDS RICOTTA CHEVRE		X	X	X	X				X					
	FRUITS DE SAISON									X					
VENDREDI 13 Septembre	SALADE DE RIZ		X			X				X	X				
	COLIN A LA BORDELAISE / COURGETTES					X	X	X		X					X
	LAIT FRAISE				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

