



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Allergènes												
			Gluten (1)	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés
Lundi 16 Septembre	ROSETTE CORNICHONS					X					X	X			
	BLANQUETTE DE POISSONS /RIZ		X	X	X										X
	TOMME DE SAVOIE			X											
	PRUNES								X						
MARDI 17 Septembre	BETTERAVES EN VINAIGRETTE				X				X	X					
	ROTI DE DINDE / POMMES DE TERRE SAUTI		X		X					X					
	FAISSELLES			X											
	BANANE								X						
MERCREDI 18 Septembre	TARTE PROVENCALE AU CHEVRE		X	X	X	X			X	X					
	FLAN RATATOUILLE / SEMOULE		X	X	X	X			X						
	COMTE			X											
	ANANAS								X						
JEUDI 19 Septembre	MESCLUN				X				X	X					
	MACARONI A LA BOLOGNAISE		X	X	X	X			X						
	YAOURT			X					X						
	ECLAIRS AU CHOCOLAT		X	X	X	X	X								
VENDREDI 20 Septembre	MACEDOINE DE LEGUMES				X				X	X					
	STEACK HACHE/HARICOTS PERSILLES				X				X	X					
	PETITS SUISSES AROMATISES			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

