



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 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 l t a r d e	C é l e r i	M o l l u s q u e s	C r u s t a c c é s	P o i s s o n s
Lundi 30 SEPTEMBRE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS				X	X					X					
	COUSCOUS DE LEGUMES POIS CHICHE		X			X					X					
	FAISSELLE				X											
	PRUNE										X					
MARDI 1 OCTOBRE	SALADE VERTE					X					X	X				
	HAMBURGER/ FRITES					X						X				
	POMMES										X					
MERCREDI 2 OCTOBRE	CAROTTES RAPEES					X					X	X				
	COTES DE PORC/ HARICOTS VERTS					X					X	X				
	YAOURT				X											
	COMPOTE DE POMMES				X						X					
JEUDI 3 OCTOBRE	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON				X	X					X					
	COLIN A LA BORDELAISE/ RIZ		X			X										X
	COMTE				X											
	GATEAU AU CITRON		X	X	X	X					X					
VENDREDI 4 OCTOBRE	TABOULE		X	X		X					X	X				
	GRATIN DE COURGETTE VIANDE HACHEE			X	X	X					X	X				
	EMMENTAL				X											
	POIRES										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

