



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 7 OCTOBRE	SALADE DE RIZ (riz, tomates, thon)		X			X				X	X				X
	COLIN MEUNIÈRE /GRATIN DE COURGE 			X	X	X				X					X
	TOMME BLANCHE				X										
	KIWIS 									X					
MARDI 8 OCTOBRE	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON 				X	X				X					
	EMINCE DE VOLAILLE/COQUILLETES 		X	X	X	X					X				
	BRIE				X										
	FLAN AU CHOCOLAT		X	X						X					
MERCREDI 9 OCTOBRE	SALADE DE POIS CHICHE		X			X				X	X				
	LASAGNE EPINARD CHEVRE 		X	X	X	X				X					
	YAOURT 				X										
	BANANE									X					
JEUDI 10 OCTOBRE	SALADE VERTE 					X				X	X				
	MOULES A LA CREME/FRITES		X			X							X	X	X
	FAISSELLES 				X										
	RAISINS									X					
VENDREDI 11 OCTOBRE	SALADE D ENDIVES AUX LARDONS					X				X	X				
	BŒUF BOURGUIGNON/CAROTTES 					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

