



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Allergènes												
			Gluten (1)	Céufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soya	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés
Lundi 14 OCTOBRE	Celeris sauce au miel et Curry					X					X	X			
	Blanquette Végétarienne /riz		X		X					X					
	Yaourt Allagnat		X												
	Poire sauce chocolat				X										
MARDI 15 OCTOBRE	Salade de pates au Basilic		X	X	X					X	X				
	roti de porc aux pruneaux				X					X	X				
	purée de potiron à la muscade				X					X					
	pate de fruits									X					
MERCREDI 16 OCTOBRE	saucisson a l'ail				X					X	X				
	colin d'alaska pané /semoule à la tomate		X		X					X	X				X
	comte				X										
	prunes									X					
JEUDI 17 OCTOBRE	carottes rapées à l'orange				X					X					
	pilon de poulet crème moutardée				X	X					X				
	coquillettes		X	X	X										
	Yaourt Allagnat				X										
	pommes au four à la canelle									X					
VENDREDI 18 OCTOBRE	potage Dubarry				X	X				X					
	sauté de veau				X					X	X				
	haricots verts a l'ail									X					
	gâteau d'anniversaire Octobre		X	X	X	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'Abbayevai, 38510

Origine de nos Viandes

