



# Menu du Restaurant Solaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 1 NOVEMBRE 2024 CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu Végétarien	Gluten	Oeufs	Lait	Arachides	Coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(3)	(3)	(3)	(3)	(3)
LUNDI 28 Octobre	rosette					X						X			
	Sauté de dinde		X			X						X			
	pommes noisette		X	X		X									
	Faisselle				X										
	orange										X				
Mardi 29 Octobre	salade verte croustons					X					X	X			
	macaronis à la bolognaise					X				X	X				
	yaourts Aromatisés				X						X				
mercredi 30 Octobre	salade de riz		X			X					X	X			
	chipolatas					X						X			
	lentilles au jus		X			X					X				
	kiri				X		X								
	kiwis										X				
jeudi 31 Octobre	Betteraves		X			X					X				
	couscous Végétarien	 	X	X	X						X				
	comté														
	Salade de fruits										X				
Vendredi 1 Novembre	FERIE														
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



Origine de nos Viandes



Yaourts et Faisselles : GAEC de L'Abreuvoir (38510)



Toutes nos préparations sont « fait maison » : entrée, plat, dessert - Les fromages, fruits et légumes frais sont coupés dans notre cuisine.

Liste de nos fournisseurs consultable sur le logiciel de réservation.

Menus sous réserve de modifications de dernière minute, pour contrainte d'approvisionnement

Plat modifié