



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024 CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)		Arachides	Coques (2)		Sésame	Lupin	Sulfites (3)		Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			CE	Lait		Soja	Arachides			Moutarde	Céleri					
Lundi 21 Octobre	salade verte				X					X	X					
	cuisse de poulet /coquillettes		X	X					X							
	Comté								X							
	pomme									X						
Mardi 22 Octobre	coleswa				X					X	X					
	lasagne chevre épinards		X	X	X					X						
	Yahourts			X												
	Banane									X						
Mercredi 23 Octobre	carottes rapées				X					X	X					
	bœuf bourguignon/semoule		X		X						X					
	creme dessert vanille			X	X					X						
Jeudi 24 Octobre	Macédoine de légumes				X				X	X						
	Colin alaska pané		X	X										X	X	X
	pommes de terre rissolées		X	X						X						
	tomme de savoie			X												
	poires									X						
Vendredi 25 Octobre	salade de pomme de terre		X		X					X	X					
	aiguillette de poulet / haricots verts		X	X	X					X						
	croc lait			X						X						
	Compote pommes									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

Origine de nos végétaux

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