



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 18 au 22 novembre 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 t a r d e	C é l é r i e s	M o l l u s q u e s	C r u s t a c é s	P o i s s o n s
Lundi 18 Novembre	mesclun composé					X						X				
	bœuf bourguignon/semoule		X		X						X	X				
	comté				X						X					
	poire										X					
Mardi 19 Novembre	chou rouge et pommes					X				X	X					
	curry de legumes / riz		X	X	X	X										
	Faisille				X											
	rocher Coco		X	X	X											
Mercredi 20 Novembre	taboulé					X				X	X					
	rofi de porc aux petits pois		X		X						X	X				
	yaourts aromatisés				X						X					
Jeudi 21 Novembre	salade verte					X					X					
	sauté de veau marengo/ coquillettes		X		X						X	X				
	Yaourt				X											
	Banane										X					
Vendredi 22 Novembre	Duo carottes betteraves					X					X	X				
	Filet de colin et pommes de terre rissolées		X		X											X
	Sundae Caramel		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'Abreuvoir - 38510

Origine de nos Viandes

