



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

Semaine du 9 au 13 Décembre 2024

Jour			Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	C é u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	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 e r i	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	9	Décembre	Velouté Dubarry				x	X				x							
			carottes/lentilles à la tomate			x			X				X						
			Faisselle						X										
			kiwis											X					
Mardi	10	Décembre	carottes rapées vinaigrette					X				x							
			pilons de poulet					X					x						
			coquillettes			x	x	x											
			yaourt Allagnat						X										
			Pommes											X					
Mercredi	11	Décembre	salade verte					X				x	x						
			steak haché					X						x					
			pommes de terre rissolées		x		X						X						
			yaourt Allagnat à la Vanille						X				X						
Jeudi	12	Décembre	Betteraves aux noix					X	X			X							
			Blanquette de poisson, riz		x		X	X								X	X	X	
			flan à la Vanille			x	x						x						
Vendredi	13	Décembre	salade verte croustons		x			X					x						
			Tartiflette		x		x	X					X	X					
			orange										X						
Tous les jours : Pain			foumil 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



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