



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 4 au 8 novembre 2024



menu d'Halloween différé pour la rentrée

Jour	Menu	Menu Végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)			(2)			(3)							
Lundi 4 novembre	Chaudron de la sorcière Cracacha (velouté de courges et pommes de terre)		x		x	x					x					
	Corbeau au sang de vampire (pilons de poulet basquaise)		x		x	x					x					
	bave de crapaud (epinards crémeux)				x						x					
	comté				x											
Mardi 5 novembre	clémentine diabolique										x					
	assiette de charcuterie					x					x	x				
	dos de colin pané / choux fleurs		x		x	x										x
Mercredi 6 novembre	flan à la vanille				x						x					
	carottes rapées					x					x	x				
	gratin de pâtes au jambon		x		x	x										x
Jeudi 7 novembre	yaourts aromatisés				x						x					
	salade verte					x					x	x				
	chili Végétarien (riz/ légumes pois chiches)		x			x					x					
	faiselles Allagnat					x										
Vendredi 8 novembre	banane										x					
	céleris rémoulade					x					x	x				
	saucisson a cuire					x						x				
	pommes vapeur		x								x					
	brie				x						x					
Tous les jours : Pain	BOULANGERIE 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'Abrouvair (38510)

Origine de nos Viandes

