



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 25 au 29 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 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 é r i	M o l l u s q u e s	C r u s t a c c é s	P o i s s o n s
Lundi 25 Novembre	céleris rémoulade 					X				X					
	Quenelles de brochet sauce Nantua/riz		X			X									X
	Camembert		X	X	X								X	X	X
	orange									X					
Mardi 26 Novembre	Potage choux fleurs		X		X	X				X					
	Steak haché / Frites 		X			X				X	X				
	petits Suisse aromatisés				X					X					
Mercredi 27 Novembre	feuilletés au fromage		X		X					X					
	chipolatas /lentilles 					X				X	X				
	Emmental				X										
	clémentine									X					
Jeudi 28 Novembre	Salade Iceberg, parmesan et croûtons				X	X	X				X				
	Chili au légumes 		X			X				X					
	Faiselle Allagnat 				X										
	coulis de framboises									X					
Vendredi 29 Novembre 	salade de haricots verts 					X				X	X				
	coquillettes au jambon et fromage 		X		X	X									
	gateau anniversaire novembre				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



Origine de nos Viandes



Yaourts et Faisselle : 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