



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024

Jour	Menu	M e n u v é g é t o r i e n	M e n u v é g é t o 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 t a c q u e s	C r u i s t a c é s
Lundi 16 décembre	salade d endives aux noix					x	x		x	x	x			
	bœuf provençal /coquillettes		x	x	x				x					
	yaourt Allagnat			x					x					
	clémentines								x					
Mardi 17 décembre	carottes rapées citronnées				x		x		x	x	x			
	hachis parmentier		x	x	x				x					
	flamby			x	x		x	x	x					
Mercredi 18 décembre	salade verte croustons		x		x	x		x						
	Colin /riz basmati		x	x	x		x						x	
	faiselle Allagnat			x										
	Poire								x					
Jeudi 19 décembre	céleris rémoulade			x	x	x		x	x	x	x			
	lasagne epinard chevre		x	x	x	x					x			
	brie			x										
	gâteau d'anniversaire décembre		x	x	x	x		x	x	x				
Vendredi 20 décembre	repas de noel													
	Apéritif de Noel : jus de pomme													
Tous les jours : Pain	TOAST AU CANARD		x		x				x					x
	Sauté de dinde à la crème de morilles /Pommes Dauphines		x	x	x	x			x					
	tomme de savoie				x									
	clémentines			x	x			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

