



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 2 au 6 Décembre 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)													
Lundi 2 Décembre	salade Verte					X					X	X				
	hamburger				X	X						X				
	Frites		X			X					X					
	poires										X					
Mardi 3 Décembre	Velouté de Paris				X						X					
	Blanquette Végétarienne	X		X	X					X	X					
	yaourt Allagnat				X											
	banane		X		X											
Mercredi 4 Décembre	choux fleurs en vinaigrette				X						X					
	cuisse de poulet /coquillettes	X		X	X						X	X				
	Yaourt Allagnat à la vanille				X						X					
Jeudi 5 Décembre	Mesclun à la lyonnaise		X		X	X						X				
	croque Pizza (pain, tomate, jambon fromage)		X		X	X					X					
	Viennois Chocolat			X	X		X	X								
Vendredi 6 Décembre	Radis Multicolores					X					X					
	filet de poisson pané					X			X							X
	purée de courge				X						X					
	Conte				X											
	orange										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 viandés



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