



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 3 au 7 février 2025

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 3 février	bettraves vinaigrette					x				x	x				
	raviolis à la tomate		x	x	x	x				x					
	Yaourts vanille Allagnat				x					x					
	banane		x							x					
Mardi 4 février	Soupe de Vermicelles		x		x	x				x					
	Cuisse de Poulet Roties					x					x				
	Haricots Verts					x				x					
	Crepes au Sucre		x	x	x	x				x					
Mercredi 5 février	Céleri Rémoulade			x		x				x	x				
	Spaghettis Bolognaise		x	x	x	x				x					
	Comté				x					x					
	Orange									x					
Jeudi 6 février	salade de Lentilles		x			x				x					
	riz aux pois chiches à la tomate		x			x				x					
	faisselles				x					x					
	poire au sirop									x					
Vendredi 7 février	Soupe de Légumes					x				x		x			
	colin à la Bordelaise				x	x				x			x	x	x
	semoule														
	Flan a la vanille			x	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



GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

