



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 10 au 14 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 E 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 l 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 10 Fevrier	Taboulé		x			x				x	x				
	Choux fleurs en persillade					x				x					
	roti de porc					x					x				
	comté			x											
	pommes									x					
Mardi 11 Fevrier	betteraves vinaigrette					x				x	x				
	Spaghettis à la Bolognaise		x	x		x					x				x
	Yaourt aromatisés				x					x					
Mercredi 12 Fevrier	carottes rapées					x				x	x				
	blanquette végétarienne		x		x	x				x					
	Yaourt Allagnat				x										
	kiwis									x					
Jeudi 13 Fevrier	salade verte					x				x	x				
	hot dog ketchup					x			x		x				
	frites		x		x										
	Salade de fruits									x					
Vendredi 14 Fevrier	soupe de legumes de Saison					x				x					
	semoule		x		x										
	Poisson Blanc sauce blanche					x				x					x
	creme dessert vanille		x	x	x	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'Abrauvain - 38510

Origine de nos Viandes

