



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 20 janvier	Velouté de Choux fleurs				x	x				x					
	Tagliatelles à la Carbonara		x		x	x					x				
	Ananas									x					
Mardi 21 janvier	Salade de Riz Thon Mayonnaise		x			x					x				x
	colin pané /haricots Poêlés				x	x				x					x
	yaourt Allagnat				x					x					
	Kiwis									x					
Mercredi 22 janvier	Radis Beurre				x					x					
	Haricots rouges tomatés				x					x					
	Semoule		x	x		x									
	Buche de Chevre				x					x					
	Banane									x					
Jeudi 23 janvier	salade verte					x				x	x				
	Quenelles de volaille		x	x						x	x				
	Riz Basmati		x			x									
	creme dessert Vanille				x	x				x					
Vendredi 24 janvier	carottes rapées					x				x	x				
	Hachis parmentier		x	x	x	x				x	x				
	Faisselle Allagnat				x					x					
	Coulis de Fruits Rouge		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

