









# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

Semaine du 24 au 28 février CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)													
Lundi 24 Février	salade de lentilles aux échalottes					X					X	X				
	Blanquette végétarienne /riz 		X	X	X						X					
	St Neactaire				X						X					
	Banane										X					
Mardi 25 Février	Salade verte 					X					X	X				
	Raviolis à la tomate		X	X	X						X					
	yaourt Allagnat 				X											
	Kiwis										X					
Mercredi 26 Février	Pamplemousse										X					
	cuisse de Poulet / Purée		X	X	X	X			X		X					
	Emmental				X						X					
	Tarte aux pommes				X						X					
Jeudi 27 Février	Mesclun à l Emmental 			X	X	X					X	X				
	Colin /Epinards à la crème		X	X	X	X					X					
	Faisselle Allagnat 				X						X					
	coulis de fruits										X					
Vendredi 28 février	Carottes rapées à l orange					X			X		X	X				
	Sauté de Dinde crémeux /Coquillettes		X	X	X	X					X					
	Tomme de Savoie				X						X					
	Orange à Jus									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

