



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

menu du 3 au 7 mars 2025 centre aéré

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 3 mars	Salade verte					X				X	X	X			
	steak hache					X					X				
	pommes de terre rissolées					X					X				
	comté														
	pommes									X					
MARDI 4 mars	rosette					X					X				
	aiguillettes de poulet panées		X	X		X					X				
	haricots verts										X				
	compote de pommes										X				
MERCREDI 5 mars	salade de pâtes au thon		X	X						X	X				X
	chipolatas aux lentilles		X			X					X				
	brie				X					X					
	banane									X					
JEUDI 6 mars	betteraves				X	X	X			X	X				
	Lasagnes chevre épinards					X				X			X	X	X
	flan à la vanille				X					X					
VENDREDI 7 mars	Potage de Légumes au Kiri		X		X	X				X	X				
	Colin à la Bordelaise		X			X				X					X
	riz				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



GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

