



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 17 Mars	Colewsla			x		x		x	x		x				
	blanquette végétarienne		x		x	x				x					
	Faiselle Allagnat				x										
	Barre de Chocolat		x	x	x	x									
Mardi 18 Mars	Potage Alphabet		x			x	x								
	Emincé de Bœuf aux carottes				x	x				x					
	Brie				x										
	Banane									x					
Mercredi 19 Mars	Taboulé à l'Orientale		x			x			x		x				
	escalopes de dinde					x					x				
	poelée de Haricots Verts				x	x				x					
	Edam				x										
	Compote de Pommes Maison									x					
Jeudi 20 Mars	Salade de Pates multicolores ( tortis , tomates mayonnaise )		x			x			x	x					
	colin a la Bordelaise				x	x				x					x
	fondue de Poireaux				x					x					
	Creme dessert Vanille		x	x	x					x					
Vendredi 21 Mars	Salade Verte /emmental				x	x				x	x				
	Hachis Parmentier		x		x	x				x					
	Yaourts aromatisés				x	x	x	x		x					
Tous les jours : Pain	FURNIL 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

