



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 10 Mars au 14 Mars 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 10 Mars	Salade de riz thon		x			x					x				x
	Escalope de volaille au jus					x					x				
	Petits pois à la Française					x				x					
	Faisselles Allagnat				x										
	Dés d Ananas									x					
Mardi 11 Mars	Salade /croutons		x	x		x				x	x				
	Pané de Colin /Pommes de terre rissolées		x			x									x
	Yaourt à la Vanille Bio				x		x			x					
Mercredi 12 Mars	carottes rapées					x				x	x				
	gratin de pâtes au jambon		x	x	x	x	x	x	x	x	x				
	brie				x										
	salade de fruits									x					
Jeudi 13 Mars	Salade Choux Rouge/Emmental			x	x	x		x	x						
	Œufs durs sauce Aurore/ Lentilles Braisées		x	x	x	x				x					
	Yaourt Allagnat				x					x					
	Banane									x					
Vendredi 14 Mars	Radis beurre				x					x					
	Pilons de Poulet					x						x			
	Choux fleurs en Béchamel			x	x	x				x					
	Fan au Chocolat			x	x			x							
Tous les jours : Pain		BOULANGERIE 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

