



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 24 mars	Salade de tomates					X				X	X				
	Jambon Blanc /coquillettes		X	X		X						X			
	Brie				X										
	Kiwis									X					
Mardi 25 mars	Carottes rapées amandes					x				x	x				
	Blanquette de Poissons /Riz Pilaf		x		x	x									x
	yaourt nature Allagnat				x										
	crumble aux pommes		x		x	x				x					
Mercredi 26 mars	Poireaux Vinaigrette					x				x	x				
	Petits pois		x		x					x					
	pavé de Porc					x						x			
	Camembert				x										
	Oranges à jus									x					
Jeudi 27 mars	Velouté de Champignons				x	x				x					
	Poulet Basquaise					x				x	x				
	Pomme Rissolées		x		x					x	x				
	Vache qui rit				x	x	x	x	x	x					
	Compote de Poires									x					
Vendredi 28 mars	Salade de pâtes œufs mayonnaise		x	x		X					x				
	Lentilles aux carottes et tomates		X	X	X					X					
	comté				X					X					
	gâteau d' anniversaire du mois de Mars		x	x	x	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'Abrauvain (38510)
 Origine de nos Viandes