



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2024

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)			(2)				(3)						
Lundi 31 MARS	Tomates Fêta				X	X					X					
	Veau Marengo					X										
	pommes vapeur		X								X					
	Faisnelles à la Framboise				X						X					
Mardi 1 avril	carottes rapées					X					X	X				
	spaghettis à la bolognaise		X			X					X					
	Yaourt Allagnat				X											
	kiwis										X					
Mercredi 2 AVRIL	salade de riz aux tomates		X			X					X	X				
	Filet de Poisson meuniere		X			X	X				X					X
	ratatouille					X					X					
	petits suisses aromatisés				X		X				X					
Jeudi 3 AVRIL	Menu du Soleil theme jaune proposition des enfants															
	œufs mimosa mayonnaise			X		X					X					
	riz au curry et pois chiche		X	X	X		X	X			X					
	comte		X	X	X		X	X			X					
Ananas																
Vendredi 4 AVRIL	salade verte des d'emmental				X	X					X	X				
	hamburger		X			X	X					X				
	Frites		X			X					X					
	segments d'oranges										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

