



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 7 AU 11 AVRIL 2025

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n ( 1 )	C é u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s ( 2 )	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s ( 3 )	M o u l t a r d e	M o l l u s q u e s	C r u s t a c é s	P o i s s o n s
Lundi 7 AVRIL	rosette					X					X			
	sauté de volaille					X					X			
	haricots Verts					X				X				
	petits suisses Aromatisés			X						X				
Mardi 8 AVRIL	Celeris rémoulade					X				X	X			
	lasagnes légumes chevre		X	X	X	X				X				
	Yaourt Allagnat				X									
	coulis de fruits jaune									X				
Mercredi 9 AVRIL	Concombre au Boursin			X	X	X				X				
	Semoule		X	X		X								
	Saute de Veau					X					X			
	Comté				X									
	Pate de Fruits		X			X	X	X		X				
Jeudi 10 AVRIL	Salade Verte					X		X		X				
	Croque Monsieur		X		X	X		X		X				
	poelée de Courgettes					X	X			X				
	Compote pommes					X				X				
Vendredi 11 AVRIL	Choux rouges aux pommes					X				X	X			
	Colin provençale /pommes terre rissolées		X			X				X				X
	Faisselles				X					X				
	Kiwis									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

