



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 21 AU 25 AVRIL 2025 CENTRE AERE

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	Œ u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	S o j a	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	C é l e r i	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 21 AVRIL																
Mardi 22 AVRIL	coleslaw		X		x	X					x					
	lasagnes chevre épinards		x	X	x	x					x					
	glace				x						x					
Mercredi 23 AVRIL	Bettraves Vinaigrette					x	X		x			X				
	filet de poisson pané					x	x	x							X	X
	Pommes de Terre rissolées		x									X				
	Flamby				X	x						x				
Jeudi 24 AVRIL	Crepes au fromage		X	X	X	X										
	Petits pois au Lard				X	X						X				
	Camembert				X							X				
	Banane											X				
Vendredi 25 AVRIL	Salade verte croustons					x						x				
	pates au jambon fromage		x	X	X	X										
	Salade de fruits											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

