



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	
			(1)			(2)										
Lundi 14 AVRIL	SALADE DE PATES		X	X		X					X					
	LENTILLES / CHIPOLATAS		X			X				X						
	COMTE				X											
	QUARTIER DE POMMES									X						
Mardi 15 AVRIL	RADIS BEURRE				X					X						
	PARMENTIER DE POISSON		X	X	X					X			X	X	X	
	TOMME DE SAVOIE				X					X						
	BANANE									X						
Mercredi 16 AVRIL	CAROTTES RAPEES CITRONNEES					X		X	X							
	CHILI CON CARNE		X	X	X		X	X	X							
	YAOURT ALLAGNAT				X					X						
	KIWIS									X						
Jeudi 17 AVRIL	BETTERAVES VINAIGRETTE					X				X	X					
	COUSCOUS VEGETARIEN		X		X		X	X	X							
	FLAN AU CAMEL			X	X	X										
	SORTIE SCOLAIRE 3 CLASSES MATERNELLE + CP															
	SANDWICH DINDE FROMAGE		X		X	X										
	CHIP'S		X			X	X									
	YAOURT A BOIRE				X					X						
	COMPOTE A BOIRE									X						
BISCUIT		X	X		X				X							
Vendredi 18 AVRIL	SALADE DE RIZ THON		X			X				X	X				X	
	HARICOTS VERTS					X				X						
	ROTI DE PORC					X					X					
	BRIE				X											
	GATEAU ANNIVERSAIRE AVRIL SPECIAL Pâques		X	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'Abreuvoir, 38510

Origine de nos Viandes

