



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 5 AU 9 MAI 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 5 MAI	CAROTTES RAPEES					X				X	X				
	SAUTE DE VEAU A LA CREME /RIZ 		X		X	X									
	COMTE				X										
	BANANE									X					
Mardi 6 MAI	SALADE VERTE /CROUTONS 		X			X	X	X			X	X			
	GRATIN DE PATES PETITS POIS AU CHEVRE 		X	X	X	X					X				
	FAISSELLE ALLAGNAT 				X					X					
	COULIS DE FRUITS ROUGES									X					
Mercredi 7 MAI	TABOULE		X							X					
	CHIPOLATAS 					X									
	POEELE DE COURGETTES 									X					
	FLAN A LA VANILLE			X	X					X					
Jeudi 8 MAI	FERIE														
Vendredi 9 MAI	MACEDOINE					X				X	X				
	SAUCISSON A CUIRE 					X					X				
	PUREE				X	X				X					
	FRUITS DE SAISON									X					
Tous les jours : Pain	fourni 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

