



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

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 (2)	C o q u e s (2)	S o i a	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s (3)	M o u 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 12 MAI	BETTERAVES VINAIGRETTE 					X					X	X				
	LASAGNE CHEVRE EPINARDS 		X	X	X	X										
	FAISSELLE ALLAGNAT 				X											
	FLAN VANILLE				X						X					
Mardi 13 MAI	SALADE DE HARICOTS 					X					X	X				
	SAUTE DE POULET / FARFALLES 		X	X	X	X										
	BANANE										X					
MARDI 13 MAI	 SORTIE SCOLAIRE CLASSES MATERNELLE + CP MME MATHIEU															
	SANDWICH JAMBON FROMAGE		X		X	X										
	CHIPS					X					X					
	YAOURT A BOIRE				X						X					
	BANANE										X					
	BISCUITS		X	X		X										
Mercredi 14 MAI	CAROTTES RAPEES		X			X	X				X	X				
	FILET DE COLIN / RIZ SAUCE BLANCHE				X	X					X			X	X	X
	COMTE 				X						X					
	POMME 										X					
Jeudi 15 MAI	ROSETTE					X						X				
	BŒUF CAROTTES / SEMOULE 					X					X	X				
	YAOURT VANILLE ALLAGNAT 				X											
	FRUITS DE SAISON										X					
vendredi 16 MAI	MACEDOINE DE LEGUMES		X			X					X	X				X
	ROTI DE PORC / PUREE 		X		X	X					X	X				
	YAOURT AUX FRUITS				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

