



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025

Jour	Menu	M e n u v é g é t e 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 l t a r d e	C é l é r i 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 16 JUIN	SALADE VERTE					X					X	X				
	PAELLA VEGETARIENNE		X		X	X					X					
	COMTE				X											
	PATE DE FRUITS										X					
	SORTIE SCOLAIRE CLASSES DE MMES PAGET ET ABDAOUI															
	SANDWICH JAMBON FROMAGE		X		X	X						X				
	CHIPS		X			X	X									
	YAOURT A BOIRE				X						X					
	COMPOTE A BOIRE										X					
	BISCUITS		X	X		X										
Mardi 17 juin	BETTERAVES SAUCE YAOURT				X	X					X	X				
	GRATIN DE POISSONS AUX QUENELLES SAUCE NANTUA		X	X	X	X										X
	REBLOCHON				X						X					
	PASTÈQUE										X					
mercredi 18 juin	CONCOMBRE BULGARE					X					X	X				
	GRATIN MACARONI/JAMBON		X	X	X	X										
	FAISSELLES				X											
	BANANE										X					
JEUDI 19 JUIN	CAROTTES RAPEES					X					X	X				
	CHIPOLATAS /POMMES SAUTEES		X			X					X					
	COMTE										X					
	SALADE DE FRUITS										X					
vendredi 20/ juin	MEXI TACOS (galette , salade, steak,tomates, sauce fromagère)		X	X		X					X	X				
	YAOURT				X											
	SALSA DE FRAISES										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 Quennsland

(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

