



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025 LES VACANCES ARRIVENT

Jour	Menu	Menu végétarien	Allergènes												
			Gluten (1)	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés
Lundi 30 JUIN	SALADE VERTE					X					X	X			
	STEAK HACHE A LA TOMATE /SEMOULE		X	X		X					X	X			
	YAOURTS				X										
	ABRICOTS									X					
Mardi 1 JUILLET	SALADE DE RIZ THON MAYONNAISE		X			X					X				X
	BLANC DE DINDE PROVENCALE					X									
	COURGETTES					X				X					
	SNICKERS GLACE		X	X		X		X	X	X					
Mercredi 2 JUILLET	MELON									X					
	FLAN DE RATATOUILLE /RIZ		X	X	X	X				X					
	FAISSELLE				X										
	NECTARINE									X					
Jeudi 3 JUILLET	PIZZA AU FROMAGE		X	X	X	X									
	COLIN PANE		X		X	X									X
	HARICOTS VERTS					X				X					
	BRIE				X										
	PECHE														
vendredi 4 juillet	PIQUE NIQUE FIN ANNEE														
	SANDWICH ROSETTE		X			X									
	CHIPS		X			X	X								
	YAOURT A BOIRE					X									
	COMPOTE / BISCUITS		X	X	X					X					
Tous les jours : Pain LE 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

