



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 2 AU 6 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)	C E U f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	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 c é s	P o i s s o n s
Lundi 2 JUIN	BETTERAVES SAUCE YAOURT 				X	X				X	X				
	BŒUF BOURGUIGNON 					X					X				
	COQUILLETES 		X	X		X									
	FAISSELLES COULIS DE FRUITS 				X						X				
Mardi 3 JUIN	SALADE DE LENTILLES		X			x					X				
	EPINARDS CREMEUX		X		X					X					
	PILON DE POULET 					X					x				
	TOMME				x										
	PECHES									x					
Mercredi 4 JUIN	SALADE VERTE /CROUTONS 		X			x				X	x				
	PARMENTIER DE POISSONS		x	x	x	x		x		x				X	X
	CAMEMBERT				x										
	PRUNES									X					
Jeudi 5 JUIN	MELON									X					
	CHILI SIN CARNE/RIZ 		x		x	x			x	x					
	YAOURTS 				x										
	SALADE DE FRUITS ROUGES									x					
PIQUE NIQUE SORTIE VELO CM2 +TOUTES LES CLASSES															
Vendredi 6 JUIN 	SALADE DE PATES (tortis, tomates, œufs)		X	X		x				X	X				
	SANDWICH DINDE MAYONNAISE 		X	X		x					X				
	YAOURT A BOIRE				x					X					
	BANANE									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

