



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 9 AU 13 JUIN 2025

Jour	Menu	M e n u v é g é t o 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	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 é r i e s	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 9 JUIN	FERIE														
MARDI 10 JUIN	CAROTTES RAPEES 					X				X	X				
	SPAGHETTI BOLOGNAISE 		X	X		X				X					
	YAOURTS 				X										
	PECHE									X					
mercredi 11 juin	FOND D ARTICHAUD VINAIGRETTE					X				X	X				
	GRATIN DE POMME DE TERRE AU THON		X	X	X	X							X	X	X
	CAMEMBERT 				X										
	MELON									X					
jeudi 12 juin	SALADE DE TOMATES 					X				X	X				
	SEMOULE		X	X		X									
	ESCALOPES DE DINDE A LA CREME 					X					X				
	COMTE 				X					X					
	ABRICOT		X	X		X				X					
JEUDI ##	SORTIE VELO CLASSE MME ABDAOUI														
	SANDWICH JAMBON FROMAGE		X		X	X									
	CHIPS					X	X								
	YAOURT A BOIRE				X					X					
	COMPOTE A BOIRE									X					
	BISCUITS		X	X		X									
vendredi 13 juin	PASTEQUE									X					
	HAMBURGER / FRITES 		X	X		X				X	X				
	CONE A LA VANILLE			X	X	X	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

