



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

CENTRE AERE SEMAINE DU 25 AU 29 AOUT 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	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 l 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 25 AOUT	MACEDOINE 			X		X				X	X				
	COLIN PROVENCAL /POMMES NOISETTES					X				X					X
	COMTE 				X										
	PECHES									X					
MARDI 26 AOUT	ROSETTE					X				X					
	ŒUFS BECHAMEL /EPINARDS		x	X	X	X				X					
	YAOURT 				X					x					
	ABRICOTS									X					
MERCREDI 27 AOUT	SALADE DE RIZ					X				X					
	AIGUILLETTE DE POULET /COUF 					X									
	BRIE				X										
	PASTEQUE									X					
JEUDI 28 AOUT	SALADE VERTE 					X				X	X				
	SPAGHETTIS BOLOGNAISE /FROMAGE RAPE 		X	X	X	X				X					
	BRUGNON									X					
VENDREDI 29 AOUT	SALADE DE HARICOTS VERTS					X				X					
	GRATIN DE QUENELLES /CHAMPIGNONS		X	X	X	X				X					
	FAISSELLE 				X										
	MELON									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

