











Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 28JUILLET au 1 AOÛT 2025 CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 28 JUILLET	TOMATES VINAIGRETTE 				X					X	X				
	STEACK HACHES/ RIZ 				X					X					
	YAOURT VANILLE 			X						X					
	PECHE									X					
MARDI 29 JUILLET	SALADE DE LENTILLES				X					X	X				
	SAUTE DE VEAU/HARICOTS VERTS 				X					X					
	COMTE 			X						X					
	BANANE									X					
MERCREDI 30 JUILLET	TABOULE A LA MENTHE				X					X					
	PANE DE COLIN /EPINARDS CREMEUX		X	X	X	X				X					X
	TOMME GRISE			X						X					
	FRAISE									X					
JEUDI 31 JUILLET	CAROTTES RAPEES 				X					X	X				
	PATES A LA CARBONARA 		X	X						X					
	CHEVRE			X						X					
	GATEAU CHOCOLAT		X	X	X	X	X			X					
VENDREDI 1 AOÛT	PIQUE NIQUE DES VACANCES 														
	SANDWICH JAMBON FROMAGE		X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	CHIPS		X		X	X	X	X	X	X					
	YAOURT A BOIRE /COMPOTE/BISCUIT		X	X	X	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

