



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 21 au 25 juillet 2025 CENTRE AERE

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 21 JUILLET	SALADE HARICOTS VERTS 					X				X	X				
	COLIN PANE D ALASKA / RIZ 		X	X	X	X		X		X			X	X	X
	CAMEMBERT				X					X					
	NECTARINE									X					
Mardi 22 JUILLET	MELON									X					
	SAUTE DE VEAU A LA TOMATES /PENNES		X	X	X	X		X		X					
	FLAN CAMEL				X		X								
Mercredi 23 JUILLET	CONCOMBRE BULGARE 				X	X				X	X				
	COUSCOUS VEGETARIEN 		X			X				X					
	BUCHE DE CHEVRE				X										
	PASTEQUE									X					
Jeudi 24 JUILLET	SALADE VERTE 					X				X	X				
	SAUCISSE DE TOULOUSE /PUREE 				X	X				X					
	SALADE DE FRUITS DE SAISON									X					
Vendredi 25 JUILLET	TABOULE					X				X					
	ESCALOPE DE DINDE 				X					X					
	CREMEUSE/CAROTTES														
	FAISSELLE 				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 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

