



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

CENTRE AERE SEMAINE DU 18 AU 22 AOUT 2025

Jour	Menu	M e n u V e g e t a 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 e 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 e l e r i	M o l l u s q u e s	C r u s t a c e s	P o i s s o n s
Lundi 18 AOUT	BETTERAVES SAUCE VINAIGRETTE					X				X	X				
	RAVIOLIS GRATINES 		X	x	x	X				X	X				
	COMPOTE									X					
MARDI 19 AOUT	COLESLAW			X		X				X	X				
	COLIN MEUNIERE:POMMES RISSOLEES		X	X	X	X									X
	YAOURT AROMATISES				X					X					
MERCREDI 20 AOUT	SALADE VERTE CROUTONS 		X	X		X		X	X	X	X				
	SAUCISSES / COURGETTES SAUTEES				X	X									
	TOMME BLANCHE				X										
	PECHE									X					
JEUDI 21 AOUT	LENTILLES A L ECHALOTE 					X				X	X				
	LASAGNES CHEVRE EPINARD		X	X	X	X				X					
	MOUSSE AU CHOCOLAT 			X	x	X				X					
VENDREDI 22 AOUT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE 					X				X	X				
	PETITS POIS / STEACK HACHES 					X				X					
	GLACE A LA VANILLE			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

