



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 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 15 septembre	ROSETTE CORNICHONS				X					X					
	BLANQUETTE DE POISSONS /SEMOULE		X	X	X										X
	TOMME DE SAVOIE				X										
	PRUNES									X					
MARDI 16 septembre	BETTERAVES EN VINAIGRETTE				X					X	X				
	ROTI DE DINDE / POMMES DE TERRE SAUTEES				X					x					
	COMTE			X											
	BANANE									X					
MERCREDI 17 septembre	MIX CRUDITES		X	X	X	X	x	x	x	x	X	X			
	TARTE PROVENCALE		X	X	X	X				X					
	FAISSELLE			X											
	ANANAS									X					
JEUDI 18 septembre	SALADE MELANGE GOURMAND				X					X	X				
	PATES A LA CARBONARA		X	X	X	X				X					
	ECLAIRS AU CHOCOLAT		X	X	X	X	X	X	X	X	X				
VENDREDI 19 septembre	MACEDOINE DE LEGUMES			X	X					X	X				
	STEACK HACHE/HARICOTS PERSILLES				X					x					
	PETITS SUISSES AROMATISES			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 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

