



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 29 SEPTEMBRE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS				X	X					X					
	COUSCOUS DE LEGUMES POIS CHICHE 		X			X					X					
	FAISSELLE 				X											
	PRUNE										X					
MARDI 30 SEPTEMBRE 	SALADE VERTE 					X					X	X				
	HAMBURGER/ FRITES 		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	MILKSHAKE AUX FRUITS				X						X					
MERCREDI 1 OCTOBRE	CAROTTES RAPEES					X					X	X				
	COTES DE PORC/ FARFALLES		X	X		X					X	X				
	YAOURT 				X						X					
	COMPOTE DE POMMES 				X						X					
JEUDI 2 OCTOBRE	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON 				X	X					X					
	COLIN A LA BORDELAISE/ RIZ 		X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
	COMTE				X											
	GATEAU AU CITRON		X	X	X	X					X					
VENDREDI 3 OCTOBRE	TABOULE		X	X		X					X	X				
	GRATIN DE COURGETTE VIANDE H. 		X	X	X	X					X	X				
	EMMENTAL				X											
	POIRES 										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 