



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 22 au 26 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 o j a	S é 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 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 22 septembre	CAROTTES RAPEES					X					X	X					
	ROTI DE VEAU /POMMES NOISETTES		X	X	X	X		X	X	X	X	X					
	EMMENTAL				X						X						
	PASTEQUE										X						
MARDI 23 septembre	SALADE DE LENTILLES					X					X	X					
	ŒUFS FLORENTINE/EPINARDS		X	X	X	X		X	X	X	X						
	FAISSELLES				X												
	BANANE											X					
MERCREDI 24 septembre	FEUILLETES AU FROMAGE		X	X	X	X					X						
	FILET DE POULET /CHOUX FLEURS A LA CREME		X	X	X	X					X						
	BRIE				X												
	POMME										X						
JEUDI 25 septembre	SALADE VERTE					X					X	X					
	HACHIS PARMENTIER				X	X						X					
	YAOURT AROMATISES				X						X						
VENDREDI 26 septembre	TOMATE/FETA				X	X					X	X					
	BLANQUETTE DE COLIN / SEMOULE		X		X	X					X	X				X	
	GATEAU D'ANNIVERSAIRE DU MOIS		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