



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 1 au 5 SEPTEMBRE 2025 C'EST LA RENTREE

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	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 1 septembre	Tomates Vinaigrette					x				x	x			
	Steak haché/frites 					x				x				
	Brie				x									
	Nectarine									x				
mardi 2 septembre	SALADE DE BETTERAVE 					x				x	x			
	colin pané / Riz		x	x	x	x						x		x
	Yaourt 				x					x				
	Abricots									x				
mercredi 3 septembre	radis beurre 				x									
	gratin de pates au jambon emmental 		x	x	x	x				x				
	MELON 									x				
jeudi 4 septembre	SALADE VERTE VINAIGRETTE					x				x	x			
	COUSCOUS/pois chiche tomates									x				
	faisselle aux fruits rouge 				x					x				
vendredi 5 septembre	salade de lentilles					x				x	x			
	sauté de VOLAILLE au curry /ratatouille 					x								
	creme dessert vanille		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

