



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 30 JUIN AU 4 JUILLET 2025 LES VACANCES ARRIVENT

Jour	Menu	M A C H E S C O L A I R E	Gluten	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 30 JUIN	SALADE VERTE					X				X	X				
	STEAK HACHE A LA TOMATE /SEMOULE		X	X		X				X	X				
	YAOURTS				X										
	ABRICOTS									X					
Mardi 1 JUILLET	SALADE DE RIZ THON MAYONNAISE		X			X					X				X
	BLANC DE DINDE PROVENCALE					X									
	COURGETTES					X				X					
	SNICKERS GLACE		X	X		X		X		X					
MARDI 1 JUILLET	SORTIE SCOLAIRE 3 CLASSES DE MATERNELLE														
	SANDWICH DINDE MAYONNAISE		X			X					X				
	CHIPS		X			X	X								
	YAOURT A BOIRE				X										
	COMPOTE									X					
	BISCUITS		X	X		X									
Mercredi 2 JUILLET	MELON									X					
	FLAN DE RATATOUILLE /RIZ		X	X	X	X				X					
	FAISSELLE				X										
	NECTARINE									X					
Jeudi 3 JUILLET	PIZZA AU FROMAGE		X	X	X	X									
	COLIN PANE		X		X	X									X
	HARICOTS VERTS					X				X					
	BRIE				X										
	PECHE														
vendredi 4 juillet	PIQUE NIQUE FIN ANNEE														
	SANDWICH ROSETTE		X			X									
	CHIPS		X			X	X								
	YAOURT A BOIRE				X										
	COMPOTE / BISCUITS		X	X	X					X					
Tous les jours : Pain LE 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