



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 6 OCTOBRE	SALADE DE RIZ (riz, tomates, thon)					X				X	X				X
	COLIN MEUNIÈRE /GRATIN DE COURGE 		X	X	X	X	X	X	X	X					X
	TOMME BLANCHE			X											
	KIWIS 									X					
MARDI 7 OCTOBRE	SOUPE DE LEGUMES DE SAISON 				X	X				X					
	EMINCE DE VOLAILLE/COQUILLETES 		X	X	X	X					X				
	BRIE			X											
	FLAN AU CHOCOLAT		X	X						X					
MERCREDI 8 OCTOBRE	CRUDITES VARIEES				X					X	X				
	STEAK HACHE /POMME NOISETTE 		X	X	X					X					
	YAOURT 			X											
	BANANE									X					
JEUDI 9 OCTOBRE	SALADE VERTE 				X					X	X				
	CHILI VEGETARIEN/ RIZ				X					X					
	FAISSELLES 			X											
	RAISINS									X					
VENDREDI 10 OCTOBRE	SALADE PIEMONTAISE		X	X	X		X			X	X				
	BŒUF BOURGUIGNON/CAROTTES 				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 (ARSU)

Origine de nos Viandes

