



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025 CENTRE AERE

Jour			Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 20 Octobre	salade verte							X					x	x			
	sauté de poulet /coquillettes			x			x			x		x					
	Comté					x											
	pomme											X					
Mardi 21 Octobre	coleslaw					x	x	X					x	X			
	lasagne chevre épinards			x	x	x	X	x	x	x	x	x					
	Yaourt vanille					X											
	Banane											X					
Mercredi 22 Octobre	carottes rapées							X					x	x			
	boeuf bourguignon/semoule			X			X										
	creme dessert vanille					X							x				
Jeudi 23 Octobre	Macédoine de légumes					x		X					x	X			
	Colin alaska pané			X	x	X	x	x	x	x	x	x	x				X
	pommes de terre rissolées							X					x				
	tomme de savoie					X											
	poires												x				
Vendredi 24 Octobre	salade de pomme de terre							X					x	X			
	omelette / haricots verts				x		x						x				
	croc lait						x						x				
	Compote pommes												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



Origine de nos viandes



Yaourts et Faisselles : GAEC de L'Abreuvoir (38510)



Toutes nos préparations sont « fait maison » : entrée, plat, dessert - Les fromages, fruits et légumes frais sont coupés dans notre cuisine.

Liste de nos fournisseurs consultable sur le logiciel de réservation.

Menus sous réserve de modifications de dernière minute, pour contrainte d'approvisionnement

Plat modifié