



Menu du Restaurant Solaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 27 au 31 OCTOBRE CENTRE AERE

Jour	Menu	Menu Végétarien	Gluten	Oeufs	Lait	Arachides	Coques	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	(2)	(3)	(3)	(3)	(3)	(3)
LUNDI 27 Octobre	rosette					X					X				
	Sauté de dinde					X									
	pommes noisette		X	X		X					X				
	Faisselle				X										
	orange										X				
Mardi 28 Octobre	salade verte croustons		X			X					X	X			
	macaronis à la bolognaise		X	X		X				X	X				
	yaourts Aromatisés				X						X				
mercredi 29 Octobre	salade de riz					X						X			
	chipolatas					X									
	lentilles au jus					X					X				
	kiri				X						X				
	kiwis										X				
jeudi 30 Octobre	betterave vinaigrette					X					X	X			
	couscous Végétarien		X			X					X				
	comté				X						X				
Vendredi 31 Octobre	Salade de fruits										X				
	Carottes rapées				X						X	X			
	raviolis au boeuf /fromage rapés		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
petits suisses aromatisés				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



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