



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 03 au 07 novembre 2025



menu d'Halloween différé pour la rentrée

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 o i a	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 é l é r i	C r u s t a c é s	P o i s s o n s
Lundi 3 novembre	Chaudron de la sorcière Cracacha (velouté de courges et pommes de terre) Corbeau au sang de vampire (pilons de poulet basquaise) bave de crapaud (épinards crémeux) comté clémentine diabolique				x	x					x					
						x					x					
			x		x						x					
					x											
											x					
Mardi 4 novembre	assiette de charcuterie dos de colin pané / choux fleurs flan à la vanille					x					x					
			x	x	x	x						x				x
					x						x					
Mercredi 5 novembre	carottes rapées gratin de pâtes au jambon yaourts aromatisés					x					x	x				
			x	x	x	x						x				
					x						x					
Jeudi 6 novembre	salade verte chili Végétarien (riz/ légumes pois chiches) faiselles Allagnat banane	 				x					x	x				
			x		x						x	x				
					x											
											x					
Vendredi 7 novembre	céleri rémoulade saucisson à cuire pommes vapeur brie kiwis					x					x	x				
						x					x					
						x					x					
					x						x					
											x					
Tous les jours : Pain	BOULANGERIE 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 supérieure à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO



GAEC de L'Abbaye (38510)

Origine de nos Viandes

