



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

menu du 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

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	C é l é r i	M o l l u s q u e s	C r u s t a c é s	P o i s s o n s
Lundi 10 NOVEMBRE	BETTERAVE VINAIGRETTE					X					X	X				
	CORDON BLEU / RIZ A LA TOMATE		X	X	X	X					X					
	YAOURT VANILLE				X						X					
	POIRE										X					
MARDI 11 NOVEMBRE																
	FERIE															
MERCREDI 12 NOVEMBRE	MACEDOINE DE LEGUMES			X		X					X	X				
	STEACK HACHE / FRITES					X										
	YAOURT AUX FRUITS				X						X					
JEUDI 13 NOVEMBRE	SALADE MIX						X				X	X				
	COUSCOUS VEGETARIEN		X			X					X					
	TOMME DE SAVOIE										X					
	POMMES										X					
VENDREDI 14 NOVEMBRE	SALADE DE TORTI		X	X	X	X					X	X				
	FILET MEUNIERE /HARICOTS VERT		X	X	X	X					X					X
	FAISSELLES				X											
	BANANE										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 (38510)

Origine de nos Viandes

