



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 17 au 21 Novembre

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	C é 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 e 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 17 novembre	salades melange gourmand					x						x				
	colin panes /pommes rissolees ketchup		x	x		x					x					x
	comte AOP				x											
	poires										x					
Mardi 18 novembre	choux rouge et pommes					x					x	x				
	curry de legumes /riz					x										
	yaourt vanille				x											
	madeleines		x	x	x	x	x				x					
Mercredi 19 novembre	taboule		x			x										
	cotes de porc /petits pois					x										
	yaourt aromatisees				x						x					
Jeudi ## novembre	salade de lentilles					x						x				
	gratin de coquillettes jambon fromages		x	x	x	x					x					
	compote de pommes										x					
Vendredi 21 novembre	duo carottes /betteraves vinaigrette															
	Daube de bœuf / semoule															
	faisselle coulis de fruits															
Tous les jours : Pain		BOULANGERIE FOURNIL DES SAVEURS MORESTEL	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

