



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 24 au 28 novembre 2025

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soia	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 24 Novembre	céleris rémoulade			X		X					X				
	Quenelles de brochet sauce Nantua/riz		X	X	X	X					X			X	X
	Camembert				X										
	orange										X				
Mardi 25 Novembre	Potage choux fleurs				X	X					X				
	Steak haché / Frites		X			X					X				
	petits Suisse aromatisés				X						X				
Mercredi 26 Novembre	feuilletés au fromage		X	X	X	X					X				
	chipolatas /lentilles					X					X				
	Emmental				X										
	clémentine										X				
Jeudi 27 Novembre	Salade Iceberg, parmesan et croûtons			X	X	X	X					X			
	Chili au légumes		X			X					X				
	Faiselle Allagnat				X										
	coulis de framboises										X				
Vendredi 28 Novembre	salade de haricots verts					X					X	X			
	coquillettes au jambon et fromage		X	X	X	X					X				
	gâteau anniversaire novembre		X	X	X	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 Faiselle : 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