



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 01 au 05 decembre 2025

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 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 1 decembre	salade vert vinaigrette				x					x				
	hamburger/frites		x	x	x	x			x					
	poires au sirop								x					
Mardi 2 decembre	veloute de paris				x									
	blanquette vegetarienne /riz		x		x									
	yaourt vanille				x									
	banane								x					
Mercredi 3 decembre	choux fleur vinaigrette				x					x				
	cuisse de poulet /farfalle		x	x	x	x								
	yaourt				x									
Jeudi ## decembre	mesclun a la lyonnaise				x				x	x				
	croque pizza		x	x	x	x			x					
	viennois au chocolat				x									
Vendredi 5 decembre	radis beurre				x				x					
	filet de poisson panes		x	x	x	x	x		x					x
	puree de potiron				x	x								
	comte /orange				x									
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

