



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 08 au 12 Décembre 2025

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 8 Décembre	Velouté Dubarry				x	X				x					
	carottes/lentilles à la tomate			x			X			X					
	Faisselle				X										
	kiwis									X					
Mardi 9 Décembre	carottes rapées vinaigrette					X				x					
	pilons de poulet					x					x				
	coquillettes			x	x	x									
	yaourt Allagnat					x									
	Pommes									X					
Mercredi 10 Décembre	salade verte					x				x	x				
	steak haché					X					x				
	pommes de terre rissolées			x		x				x					
	yaourt Allagnat à la Vanille					x				x					
Jeudi 11 Décembre	Betteraves aux noix					X	X			X					
	Blanquette de poisson, riz			x		X	x						X	X	X
	flan à la Vanille				x	x				x					
Vendredi 12 Décembre	salade verte croustons			x		X					x				
	Tartiflette			x		x	X			X	X				
	orange									X					
Tous les jours : Pain		foumil 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



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