



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

Jour	LA SEMAINE DU GOÛT	Menu	Menu végétarien	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	
				(1)													
Lundi 13 OCTOBRE		Celeris sauce au miel et Curry					X				X	X					
		Blanquette Végétarienne /riz		X		X	X				X						
		Yaourt Allagnat				X											
		Poire sauce au chocolat				X						X					
MARDI 14 OCTOBRE		Salade de pâtes au Basilic		X	X		X				X	X					
		roti de porc aux pruneaux					X					X					
		purée de potiron à la muscade				X						X					
		pate de fruits										X					
MERCREDI 15 OCTOBRE		saucisson a l'ail					X				X						
		colin d'alaska pané /semoule à la tomate		X	X	X	X	X	X	X	X	X					X
		comte				X											
		prunes										X					
JEUDI 16 OCTOBRE		carottes rapées à l'orange					X				X	X					
		pilon de poulet crème moutardée			X	X	X					X					
		coquillettes		X	X		X										
		Yaourt Allagnat				X											
		pommes au four à la cannelle										X					
VENDREDI 17 OCTOBRE		potage Dubarry				X	X				X						
		sauté de veau					X					X					
		haricots verts a l'ail										X					
		gateau d'anniversaire Octobre		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 supérieure à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO



GAEC de L'Abreuvoir (2250)

Origine de nos Viandes

