



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 6 au 13 Janvier 2025

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	Œ 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 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 5 janvier	 betteraves vinaigrette					x					x	x				
	 steak haché					x										
	 coquillettes au fromage		x	x	x	x					x					
	faisselles coulis fruit rouge				x						x					
Mardi 6 janvier	 Voyage En Espagne															
	 Salade Verte					x					x	x				
	 Paella		x			x					x			x	x	x
	Crème Catalane			x	x	x					x					
Mercredi 7 janvier	Salade d'Avocats					x					x	x				
	cotes de porc charcutière / carottes Vichy					x						x				
	 yaourts Allagnat				x						x					
	salade de fruits										x					
Jeudi 8 janvier	Paté croute		x	x	x			x	x		x					
	 colin alaska Pané			x	x	x	x				x					x
	pommes de terre rissolées					x					x					
	 galette des rois (frangipane)		x	x	x	x	x		x	x	x					
Vendredi 9 janvier	Soupe de Légumes de Saison					x					x					
	 gratin d'épinards				x	x	x				x					
	 Œufs béchamel			x	x	x	x									
	Tomme de Savoie				x											
	clémentines										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 38510

Origine de nos Viandes

