



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 20 au 24 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)	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 o j a	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 19 janvier	Velouté de Choux fleurs				x	x					x					
	Tagliatelles à la Carbonara   		x	x	x	x	x	x	x	x						
	Ananas										x					
Mardi 20 janvier	Salade de Riz Thon Mayonnaise			x	x	x					x	x				x
	colin pané /haricots Poêlés		x	x	x	x	x				x					x
	yaourt Allagnat  				x						x					
	Kiwis										x					
Mercredi 21 janvier	Radis Beurre				x						x					
	Haricots rouges tomatés 				x	x					x					
	Semoule  		x	x		x					x					
	Buche de Chevre				x						x					
	Banane										x					
Jeudi 22 janvier	salade verte					x					x	x				
	Quenelles de volaille		x	x	x	x	x				x					
	Riz Basmati  					x										
	creme dessert Vanille			x	x	x					x					
Vendredi 23 janvier	carottes rapées					x					x	x				
	Hachis parmentier 		x	x	x	x	x				x	x				
	Faisselle Allagnat  				x						x					
	Coulis de Fruits Rouge										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



GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

