

Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 17 au 21 fevrier 2025

		38510 •			M e n	G			A r	C .		S		S U I	M	С	M 0	C r	P	
Jour			Мели		V é g	t e n	Œ U f	L a i	a c h	Q U e	S 0 :	é s	L U P	f i t e	U †	é		U s t	i s	
					é t a r i	" - 1	S	t	i d e	s 2	i	a m e	i n	s (3	a r d e	e r i	s q u e	a c é	s o n s	
Lundi	16		salade de Haricots Verts	¥	e n	_			s X	_				×	x		S	S		
		Fevrier	Colin Pané d Alaska	,		×	x	×	×	x				×					×	
			macaronis AB AB			x	х		×											
			Brie					x						x						
			poires											x						
Mardi	17																			
			palmier jambon fromage			×	x	x	x					x						
		Fevrier	sauté de volaille sauce champignons	IDES INCH				×	x	x				x						
			semoule AB			×	x		x	x										
			kiwis											×						
Mercredi	18		Macedoine de legumes				x	x	x					x	x					
		Fevrier	pilons de poulet rotis						x						x					
			pommes de terre rissolées						x					x						
			comté					×												
			banane											x						
Jeudi	19		poireaux vinaigrette						x					x	x					
		Fevrier	lasagnes aux légumes et fromage	_		x	x	x	x	x				x						
			gateau d'anniversaire février	_\	$\bigcup$	x	x	x	x					x						
Vendredi	20		carottes rapées						x					x	x					
			croque Pizza ( pain tomate jambon fromage )			×	x	x	×	x				×						
		Fevrier	fruits au sirop											x						
Tous les jours : Pain FOURNIL DE BRIORD					X	X							X							

- (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 Quennsland
- (3) A noter uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux est supérieur à 10mg / kg de produits finis



