



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 24 au 28 février CENTRE AERE

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 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 23 Février	salade de lentilles aux échalottes					x				x	x				
	Blanquette végétarienne /riz		x		x	x	x			x					
	St Nectaire				x					x					
	Banane									x					
Mardi 24 Février	Salade verte					x				x	x				
	Raviolis à la tomate		x	x	x	x	x			x					
	yaourt Allagnat				x										
	Kiwis									x					
Mercredi 25 Février	Pamplemousse									x					
	cuisse de Poulet / Purée				x	x	x			x					
	Emmental				x					x					
	Tarte aux pommes		x	x	x	x				x					
Jeudi 26 Février	Mesclun à l'Emmental				x	x				x	x				
	Colin /Epinards à la crème		x	x	x	x	x			x					
	Faisselle Allagnat				x					x					
	coulis de fruits									x					
Vendredi 27 février	Carottes rapées à l'orange					x				x	x				
	Sauté de Dinde crémeux /Coquillettes		x	x	x	x	x			x					
	Tomme de Savoie				x					x					
	Orange à Jus									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

