



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 3 au 7 février 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 é 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 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 2 février	bettraves vinaigrette 					x					x	x				
	raviolis à la tomate 		x	x	x	x	x				x					
	Yaourts vanille Allagnat 				x						x					
	banane		x								x					
Mardi 3 février	Soupe de Vermicelles 		x		x	x	x				x					
	Cuisse de Poulet Roties 					x										
	Haricots Verts 					x					x					
	Crepes au Sucre		x	x	x	x	x				x					
Mercredi 4 février	Céleri Rémoulade			x	x	x					x	x				
	Spaghettis Bolognaise 		x	x	x	x	x				x					
	Comté 				x						x					
	Orange										x					
Jeudi 5 février	salade de Lentilles					x					x	x				
	riz aux pois chiches à la tomate 					x					x					
	faisselles 				x						x					
	poire au sirop										x					
Vendredi 6 février	Soupe de Légumes 					x					x		x			
	colin à la Bordelaise 		x	x	x	x	x				x	x				x
	semoule		x			x					x					
	Flan a la vanille 			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 supérieur à 10mg / kg de produits finis

Produit BIO



GAEC de L'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

