



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

semaine du 10 au 14 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 s a m e	L u p i n	S u l f i t e s (3)	M o u s t a r d e	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 9 Février	Taboulé		x			x	x			x				
	Choux fleurs en persillade 					x				x	x			
	roti de porc 					x								
	comté				x					x				
	pommes 									x				
Mardi 10 Février	betteraves vinaigrette					x				x	x			
	Spaghettis à la Bolognaise 		x	x		x	x				x			
	Yaourt aromatisés				x					x				
Mercredi 11 Février	carottes rapées 					x					x			
	blanquette végétarienne / riz 					x	x	x		x				
	Yaourt Allagnat 				x									
	kiwis										x			
Jeudi 12 Février	 salade verte 					x					x	x		
	hot dog ketchup 		x	x	x	x	x		x		x	x		
	frites					x					x			
	Salade de fruits										x			
Vendredi 13 Février	soupe de legumes de Saison 					x				x				
	semoule		x			x								
	Poisson Blanc sauce blanche					x	x	x			x			x
	creme dessert vanille		x	x	x	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

