



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 30 MARS	Tomates Fêta				X	X					X	X				
	Veau Marengo		X			X	X			X	X					
	pommes vapeur										X					
	Faisselles à la Framboise				X					X						
Mardi 31 avril	carottes rapées					X					X	X				
	spaghettis à la bolognaise		X	X	X	X	X				X					
	Yaourt Allagnat				X											
	kiwis										X					
Mercredi 1 AVRIL	salade de riz aux tomates					X					X	X				
	Filet de Poisson meuniere		X	X	X	X	X			X	X					X
	ratatouille					X					X					
	petits suisses aromatisés				X						X					
Jeudi 2 AVRIL	Menu du Soleil theme jaune proposition des enfants															
	œufs mimosa mayonnaise			X	X	X						X				
	riz au curry et pois chiche					X					X					
	comte				X						X					
	Ananas										X					
Vendredi 3 AVRIL	salade verte des d'emmental				X	X					X	X				
	hamburger		X	X	X	X	X			X	X	X				
	Frites					X					X					
	segments d'oranges										X					
Tous les jours : Pain			X							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'Abbayevair 38510
Origine de nos Viandes

