



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 2026

Jour	Menu	Allergènes													
		Menu	Gluten (1)	œufs	Lait	Arachides (2)	Coques	Soya	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés
Lundi 30 MARS	Tomates Féta				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 meunière		X	X	X	X	X				X	X			X
	ratatouille					X						X			
	petits suisses aromatisés					X						X			
Jeudi 2 AVRIL	Menu du Soleil thème jaune proposition des enfants														
	œufs mimosa mayonnaise		X	X	X							X			
	riz au curry et pois chiche					X						X			
	comté				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'Abreuvoir, 38510,

Origine de nos Viandes

