















Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

menu du 2 au 6 mars 2026

Jour	Menu	M e n u V é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	Œ 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 2 mars	Salade verte					X				X	X				
	steak hache 					X									
	pommes de terre rissolées			X	X						x				
	comté 			X						X					
	pommes 									X					
MARDI 3 mars	rosette									X					
	aiguillettes de poulet panées		X	X	X	X	X			X					
	haricots verts 										x				
	compote de pommes										x				
MERCREDI 4 mars	salade de pâtes au thon 		x	x		X	X			x	x				x
	chipolatas aux lentilles 		x		X	x				X					
	brie				x					x					
	banane 									x					
JEUDI 5 mars	betteraves 					X				X	X				
	Lasagnes chevre épinards		X	X	X	X	X			X					
	flan à la vanille 			X	X					X					
VENDREDI 6 mars	Potage de Légumes au Kiri				X	X				X					
	Colin à la Bordelaise 		X	X	X	X	X			X	X				x
	riz 									X					
	Orange									X					
Tous les jours : Pain			X				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

