



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 16 au 20 Mars 2026

Jour			Menu		Menu végétarien															
					Gluten (1)	Céufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons		
Lundi 16 Mars	Colewsla						x	x	x					x	x					
	blanquette végétarienne					x	x	x	x				x							
	Faisselle Allagnat							x												
	Barre de Chocolat							x	x	x				x						
Mardi 17 Mars	Potage Alphabet					x	x	x	x	x			x	x						
	Emincé de Bœuf aux carottes							x						x						
	Brie						x							x						
	Banane													x						
Mercredi 18 Mars	Taboulé a l Orientale					x			x	x				x						
	escalopes de dinde								x											
	poelée de Haricots Verts								x					x						
	Edam							x						x						
	Compote de Pommes Maison													x						
Jeudi 19 Mars	Salade de Pates multicolores (tortis , tomates mayonnaise)					x	x	x	x	x				x	x					
	colin a la Bordelaise					x	x	x	x	x			x	x	x			x		
	fondue de Poireaux					x		x	x											
	Creme dessert Vanille						x	x						x						
Vendredi 20 Mars	Salade Verte /emmental							x	x					x	x					
	Hachis Parmentier					x	x	x	x	x				x						
	Yaourts aromatisés							x						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

