



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 22 AU 27 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)	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 l 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 23 mars	Salade de tomates					X				X	X			
	Jambon Blanc /coquillettes		X	X	X	X	X			X	X	X		
	Brie				X					X				
	Kiwis									X				
Mardi 24 mars	Carottes rapées amandes					x				x	x			
	Blanquette de Poissons /Riz Pilaf		x		x	x	X		X					x
	yaourt nature Allagnat				x									
	crumble aux pommes		x	X	x	x	X		X	x				
Mercredi 25 mars	Poireaux Vinaigrette					x				x	x			
	Petits pois					x				x				
	pavé de Porc					x								
	Camembert				x					X				
	Oranges à jus									x				
Jeudi 26 mars	Velouté de Champignons				x	x				x				
	Poulet Basquaise					x				x				
	Pomme Rissolées					x				x				
	Vache qui rit				x	x	x	x	x	x				
	Compote de Poires									x				
Vendredi 27 mars	Salade de pates œufs mayonnaise		x	x	X	X	X			X	X	x		
	Lentilles aux carottes et tomates		X	X	X	X				X	X			
	comté				X					x				
	gateau d' anniversaire du mois de Mars		x	x	x	x	X	X	X	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'Abrauvain (38510)

Origine de nos Viandes

