



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 22 AU 27 MARS 2026

Jour	Menu	Menu végétarien (1)	Gluten	Œufs	Lait	Arachides (2)	Coques (2)	Soye (2)	Sésame	Lupin (3)	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
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				
Jeudi 26 mars	Oranges à jus											X				
	Velouté de Champignons						X	X					X			
	Poulet Basquaise							X					X			
	Pomme Rissolées							X					X			
	Vache qui rit						X	X	X	X	X			X		
Vendredi 27 mars	Compote de Poires												X			
	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	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