



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

Semaine du 9 Mars au 13 Mars 2026

Jour	Menu	Menu Végétarien	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 9 Mars	Salade de riz thon			X	X	x				X	x				x
	Escalope de volaille au jus					x									
	Petits pois à la Française		X			x	X		X	x					
	Faisselles Allagnat				x										
	Dés d Ananas									x					
Mardi 10 Mars	Salade /croustons		x	x	x	x	x	x	x	x	x				
	Pané de Colin /Pommes de terre rissolées		x	x	x	x	x			x					x
	Yaourt à la Vanille Bio				x										
Mercredi 11 Mars	carottes rapées					x					x				
	gratin de pates au jambon		x	x	x	x	x	x	x	x					
	brie				x					x					
	salade de fruits									x					
Jeudi 12 Mars	Salade Choux Rouge/Emmental			x	x	x				x					
	Œufs durs sauce Aurore/ Lentilles Braisées		x	x	x	x				x					
	Yaourt Allagnat				x										
	Banane									x					
Vendredi 13 Mars	Radis beurre				x					x					
	Pilons de Poulet					x									
	Choux fleurs en Béchamel		x		x	x	x			x					
	Flan au Chocolat			x	x			x		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

