



## Menu du Restaurant Scolaire

### & Tableau des allergènes

Semaine du 9 Mars au 13 Mars 2026

Jour	Menu	M en u v é g é t a r i e n ( 1 )	G l u t e n e n	Œ u f s	L a i t	A r a c h i d e s ( 2 )	C o q u e s	S o j a	S é s a m e	L u p i n	S u l f i t e s ( 3 )	M o u 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 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 /croutons  		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	Pané de Colin /Pommes de terre rissolées		X	X	X	X	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	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	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