



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	Œ u f s	L a i t	A r a c h i d e s	C o q u e s (2)	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 l 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 20 AVRIL	rosette					x					x	x				
	steack haché										x					
	haricots vert persillade					x					x					
	petit suisse aromatisé				x						x					
Mardi 21 AVRIL	rosette				x	x					x	x				
	lasagnes chevre épinards		x	x	x	x	x			x	x	x	x			
	yaourt vanille				x											
	pommes										x					
Mercredi 22 AVRIL	Bettraves Vinaigrette					x					x	x				
	filet de poisson pané		x	x	x	x	x				x					x
	Pommes de Terre rissolées					x					x					
	Flanby				x						x					
Jeudi 23 AVRIL	Crepes au fromage		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
	Petits pois au Lard					x					x					
	Camembert				x						x					
	Banane										x					
Vendredi 24 AVRIL	Salade verte croustons					x					x	x				
	pates au jambon fromage		x	x	x	x	x				x	x				
	Salade de fruits										x					
Tous les jours : Pain		LE PAIN DE ZAZOU	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'Abbaye - 38510

Origine de nos Viandes

