



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 13 AU 17 AVRIL 2026

Jour	Menu	M e n u v e g é t a r i e n	Gluten	Œufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
			(1)												
Lundi 13 AVRIL	SALADE DE PATES		X	X	x	X	x	x	x	X	x				
	LENTILLES / CHIPOLATAS					X				X					
	COMTE			X						x					
	QUARTIER DE POMMES									X					
Mardi 14 AVRIL	RADIS BEURRE				X					X					
	PARMENTIER DE POISSON			X	X					X					X
	TOMME DE SAVOIE			X						X					
	BANANE									X					
Mercredi 15 AVRIL	CAROTTES RAPEES CITRONNEES				X					X					
	CHILI CON CARNE /RIZ				X		X			X					
	YAOURT ALLAGNAT			X											
	KIWIS									X					
Jeudi 16 AVRIL	BETTERAVES VINAIGRETTE				X					X	X				
	COUSCOUS VEGETARIEN		X		X		X			X					
	FLAN AU CAMEL		X	X	X					x					
Vendredi 17 AVRIL	SALADE DE RIZ THON				x	X				X	X		x	x	X
	HARICOTS VERTS				X					X					
	ROTI DE PORC				X										
	BRIE			X							x				
	POIRE AU SIROP														
Tous les jours : Pain au 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'Abrevoir (38510)

Origine de nos Viandes

