










Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 25 AU 29 MAI 2026

Jour	Menu	M e n u v é g é t a r i e n	G l u t e n (1)	C E 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 25 MAI	TABOULE		X			X					X	X				
	COURGETTE A LA CREME / CORDONS BLEUS DINDE		X	X	X	X	X		X		X	X	X			
	YAOURT  				X											
	BANANES  										X					
MARDI 26 MAI	SALADE VERTE VINAIGRETTE										X					
	FARFALES AUX PETIS POIS ET LARDONS		X	X	X	X					X	X				
	CAMEMBERT BIO  				X						X					
	PRUNE										X					
MERCREDI 27 MAI	CAROTTES RAPEES					X					X	X				
	PARMENTIER TOMATES EGRENE DE BOEUF		X	X	X	X	X				X					
	BRIE				X						X					
	POIRE										x					
JEUDI 28 MAI	MELONS										X					
	LENTILLES A LA TOMATE					X										
	SEMOULE DE COUSCOUS		X			X	X									
	FAISSELLE SUCRE				X											
	COULIS DE FRUITS JAUNES										X					
VENDREDI 29 MAI	MACEDOINE DE LEGUMES			X	X	X					X	X				
	PAVE DE POISSONS		X			X	X				X					X
	RIZ CREOLE					X										
	GATEAU ANNIVERSAIRE MAI 		X	X	X	X	X				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'Abrovoir (38510)

Origine de nos Viandes

