



# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 04 AU 08 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	4	MAI	CAROTTES RAPEES					X					X	X							
			SAUTE DE VEAU A LA CREME /RIZ		X		X	X													
			COMTE					X						X							
			BANANE											X							
Mardi	5	MAI	SALADE VERTE /CROUTONS		X		X	X	X		X		X	X	X						
			GRATIN DE PATES PETITS POIS AU CHEVRE		X	X	X	X	X					X	X						
			FAISSELLE ALLAGNAT				X														
			COULIS DE FRUITS ROUGES											X							
Mercredi	6	MAI	TABOULE		X								X								
			CHIPOLATAS					X													
			POEELE DE COURGETTES												X						
			FLAN A LA VANILLE			X	X							X							
Jeudi	7	MAI	MACEDOINE				X	X							X						
			SAUCISSON A CUIRE					X						X							
			PUREE DE POMMES DE TERRE				X	X						X							
			FRUITS DE SAISON											X							
Vendredi	8	MAI	FERIE																		
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

