









# Menu du Restaurant Scolaire

## & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 18 AU 22 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 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 18 MAI	MESCLUN					X						X				
	QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA/RIZ		X	X	X	X	X				X		X	X	X	X
	COMTE				X						X					
	PAMPLEMOUSSE SUCRE										X					
Mardi 19 MAI	SOUPE DE VERMICELLES		X			X	X				X					
	ŒUFS FLORENTINE /EPINARDS		X	X	X	X	X				X					
	FAISSELLE ALLAGNAT  				X											
	COULIS DE FRUITS ROUGES										X					
Mercredi 20 MAI	SALADE VERTE					X					X	X				
	POULET AUX CORN FLAKES /COQUILLETES A LA TOMATE		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X			
	REBLOCHON 				X						X					
	PRUNES										X					
Jeudi 21 MAI	CAROTTES RAPEES					X					X					
	CROQUE PIZZA 		X	X	X	X	X				X					
	FLAN AU CHOCOLAT			X	X	X	X				X					
Vendredi 22 MAI	SANDWICH JAMBON BEURRE 		X	X	X	X	X				X	X				
	CHIP'S		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	YAOURT A BOIRE				X							X				
	COMPOTE A BOIRE											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

