












## Menu du Restaurant Scolaire

### & Tableau des allergènes

SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Ceufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Lundi 22 JUIN	SALADE DE PATE		X	X	X						X				
	COLIN PANE /HARICOTS VERTS		X	X	X	X	X		X	X					X
	YAOURTS 				X										
	NECTARINE									X					
MARDI 23 JUIN	ŒUFS MIMOSA/SALADE 			X	X	X				X	X				
	PARMENTIER DE LENTILLES TOMATES 			X	X	X				X					
	TOMME DE SAVOIE				X					X					
	COMPOTE POMMES FRAISES									X					
MERCREDI 24 JUIN	MELANGE GOURMANT 					X				X					
	FILET DE POULET /POMMES NOIS 		X	X	X	X	X	X		X					
	COMTE 				X					X					
	MELON									X					
JEUDI 25 JUIN	TABOULE		X			X	X		X	X	X				
	SAUTE DE VEAU/PUREE DE CAROTTES			X	X	X	X			X					
	FAISSELLES 				X										
	GLACE A LA FRAISE			X	X					X					
VENDREDI 26 JUIN 	RADIS BEURRE 				X					X					
	GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON		X	X	X	X	X			X	X				
	TOMME BLANCHE				X					X					
	GATEAU D' ANNIVERSAIRE DE JUIN		X	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'Abreuvoir (38510)

Origine de nos Viandes

