












Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026

Jour	Menu	Menu végétarien	Gluten (1)	Céufs	Lait	Arachides	Coques (2)	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
LUNDI 8 JUIN	SALADE DE RIZ /MAYO			X	X	X				X	X				
	COLIN PANES /POEELE HARICOTS		X	X	X	X	X	X	X	X					X
	MILKSHAKE AUX FRUITS				X					X					
MARDI 9 JUIN	CAROTTES RAPEES 					X				X	X				
	SPAGHETTI BOLOGNAISE 		X	X		X	X			X					
	YAOURTS 				X										
	PECHE									X					
mercredi 10 juin	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON					X				X	X				
	GRATIN DE RAVIOLE				X	X									X
	CAMEMBERT 				X					X					
	MELON									X					
jeudi 11 juin	SALADE DE TOMATES 					X				X	X				
	SEMOULE		X			X									
	ESCALOPES DE DINDE A LA CREME 				X	X				X	X				
	COMTE 				X					X					
	ABRICOT									X					
JEUDI															
vendredi 12 juin 	PASTEQUE									X					
	HAMBURGER / FRITES 		X	X	X	X	X	X	X	X	X				
	CONE A LA VANILLE		X	X	X	X				X					
Tous les jours : Pain	LE PAIN 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 