



Menu du Restaurant Scolaire

& Tableau des allergènes

SEMAINE DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026 LES VACANCES ARRIVENT

Jour	Menu	Gluten (1)	Lactose (2)	Fruits à coque (2)	Céramides (2)	Sulfites (3)	Sérum de soja (2)	Moutarde (2)	Miel (2)	Poissons (2)	Mollusques (2)	Céleriace (2)	Moutarde (2)	Poissons (2)	Mollusques (2)	Céleriace (2)	
																	Gluten (1)
Lundi 29 JUIN	SALADE VERTE																
	STEAK HACHE A LA TOMATE /SEMOULE	X															
	YACURTS		X														
	ABRICOTS																
Mardi 30 JUIN	SALADE DE RIZ THON MAYONNAISE	X	X	X	X												
	BLANC DE DINDE PROVENCALE																
	COURGETTES																
	SNICKERS GLACE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mercredi 1 JUILLET	MELON																
	FLAN DE RATATOUILLE /RIZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	FAISSELLE		X														
	NECTARINE																
Jeudi 2 JUILLET	PIZZA AU FROMAGE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	FILET DE POISSON MEUNIERE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	HARICOTS VERTS																
	BRIE		X														
vendredi 3 juillet	PIQUE NIQUE FIN ANNEE																
	SANDWICH ROSETTE / JAMBON	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	CHIPS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	YACURT A BOIRE		X														
COMPOTE / BISCUITS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tous les jours : Pain	LE PAIN DE ZAZOU	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'Jbreuvair (38510)
 Origine de nos Viandes